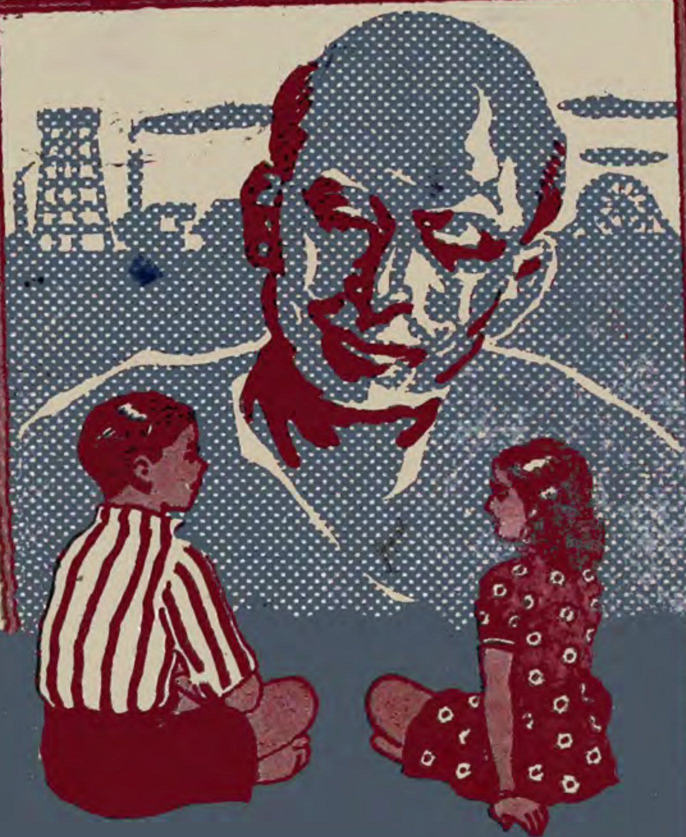
ଅଜାଙ୍କ ମଜା କଥା



ପ୍ରଥମ ଖଣ୍ଡ

ଅଜାଙ୍କ ମଜା କଥା

[ଆଧୁନିକ ଶିଳ୍ପ ଓ ବିଜ୍ଞାନ କଥା]

ପ୍ରଥମ ଖଣ୍ଡ

ଲେଖକ
ଅଧ୍ୟାପକ ଗୋକୁଳାନନ୍ଦ ମହାପାତ୍ର ଏମ୍. ଏସ୍‌ସି.
ରେଭେନ୍‌ସା କଲେଜ

ପ୍ରଥମ ସଂସ୍କରଣ
୧୯୫୪

ପ୍ରକାଶକ—
ନିଉ ଷ୍ଟୁଡେଣ୍ଟସ୍ ଷ୍ଟୋର୍ସ୍ ଲି:
ବ୍ରହ୍ମପୁର : କଟକ : ସମ୍ବଲପୁର

ମୂଲ୍ୟ ଆଠ ଅଣା

ଅଜାଙ୍କ ମଜା କଥା

(ପାଠାଗାର ସଂସ୍କରଣ)

ପ୍ରଥମ ଖଣ୍ଡ ... ଚନ କଥା

ଦ୍ୱିତୀୟ ଖଣ୍ଡ ... କାଚ କଥା

ତୃତୀୟ ଖଣ୍ଡ ସାର କଥା

ଚତୁର୍ଥ ଖଣ୍ଡ କାଗଜ କଥା

ପଞ୍ଚମ ଖଣ୍ଡ କିରାସିନି କଥା

[ପ୍ରତିଖଣ୍ଡର ମୂଲ୍ୟ ଆଠ ଅଣା]

ଅଜାଙ୍କ ମଜାକଥା

ଚନ୍ଦ୍ର କଥା

"ତୋର କଣ ମନେ ନାହିଁ ରେଣୁ, ଅଜା ପରା କହିଥିଲେ ଆଜ ଆମକୁ ଚନ୍ଦ କିପରି ତିଆରି ହୁଏ, କହିବାପାଇଁ ? ଚାଲ ଚାଲ, ତାଙ୍କ ପାଖକୁ ଯିବା, ବେଳ ହୋଇଗଲାଣି ଯେ !"

"ହଁ, ଠିକ୍ ତ ଭାଇ, ମୋର ମୋଟେ ସେ କଥା ମନେ ନାହିଁ । ଚାଲ ଚାଲ, ସେ ଆମକୁ କେତେ ଭଲ କଥା କହିବେ । ତାଙ୍କ କଥା ମୋତେ ଖୁବ ସୁଖ ଲାଗେ ।"

ଭାଇ ଭଉଣୀ ଦୁହେଁ ଅଜାଙ୍କ କୋଠରୀ ଆଡ଼କୁ ଦୌଡ଼ିଲେ । "ଅଜା, ଅଜା" ଡାକି ଦୁଇ ଜଣଯାକ କୋଠରୀଭିତରକୁ ପଶିଗଲେ ।

"ଆମକୁ ପରା ଆଜ ଚନ୍ଦ କଥା କହିବ ! ଝରକା ଆଡ଼କୁ ଅନାଇ କଣ ଭାବୁଛ ?"

ଗେହ୍ଲା ନାତୁଣୀ ରେଣୁ ଏତିକି କହି ଅଜାଙ୍କୁ ହଲାଇଦେଲା ।

ଅଜାଙ୍କର ଚିନ୍ତାର ଖିଅ ଛିଡ଼ିଗଲା । ହଠାତ୍ ଚମକିପଡ଼ି



କହିଲେ, "ଆଁ, ଆଁ, ତୁମେ କଣ ଗପ ଶୁଣିବାକୁ ଚାଲି ଆସିଲଣି ? ଆରେ, ଦୁଧ ପିଇ ଆସିଛ ଟି ? ନୋହିଲେ ଗପ ଶୁଣିବାକୁ ଆରମ୍ଭ କଲେ ଆଉ ଦୁଧ ପିଇବାକୁ ବାହାରିବନି ଯେ ! ତୁମ ବୋଉ ଡାକି ଡାକି ଅଥୟା ହେଇଯିବ ।"

"ନାଇଁ, ଅଜା, ଆମେ ଦୁଧ ପିଇ ଆସିଛୁଁ । ଆମକୁ ଆଉ କେହି ଡାକିବାକୁ ଆସିବ ନାହିଁ । ତୁମେ ଏଥର କୁହ ।"

"ହେଉ, ତା ହେଲେ ବସ । ହଁ, ଆଜି କି କଥା କହିବାକୁ କହିଥିଲ ଟି ? ଚିନି ତିଆରି କଥା ପରା ?" ଅଜା ପଚାରିଲେ ।

"ହଁ, ଅଜା, ଚିନି ତିଆରି କଥା ।" ମୁଣ୍ଡ ଟୁଙ୍ଗାଇ କୁମାର କହିଲା ।

ରେଣୁ ପଚାରିଲା, "ଅଜା, ଆମେ ଯେଉଁ ଚିନି, ଗୁଡ଼, ମିଶ୍ରି ଆଦି ଖାଉଁ, ସେସବୁ କଣ ଏକା ଜାତିର ଜିନିଷ ? ଗୋଟିଏ ଜିନିଷରୁ କଣ ସେସବୁ ତିଆରି ହୁଏ ? ଦେଖିବାକୁ ଏତେ ତଫାତ୍ କାହିଁକି ?"

"ହଁ, ମା, ସେସବୁ ଗୋଟିଏ ଜିନିଷ । ଚିନି, ଗୁଡ଼, ମିଶ୍ରି, କନ୍ଦ, ସୁଗର୍-କଣ୍ଡ୍ ଆଦି ଆଖିକୁ ଏତେ ତଫାତ୍ ଦିଶିଲେ ମଧ୍ୟ,

ସେଗୁଡ଼ିକ ଗୋଟିଏ ଜିନିଷରୁ ତିଆରି ହୁଏ । ଆମ ଦେଶରେ ଯେଉଁ ଆଖୁଗଛ ହୁଏ, ଏସବୁ ସେଇ ଗଛରୁ ହୁଏ ।"

"ସୁଗର୍-କିଉବ କଣ କହିଲ ଅଜା ? ସେଟା କି ଜିନିଷ ଆମେ ତ ଜାଣି ନାହୁଁ ?" ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟ ହୋଇ କୁମାର ପଚାରିଲା ।

"ହଁ, ସତେ ତ ଅଜା, ମୁଁ ବି ସେ କି ଜିନିଷ ଜାଣି ନାହିଁ । ସୁଗର୍-କିଜବ୍ କାହାକୁ କହନ୍ତି ?" ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

କୁମାର ଆଡ଼କୁ ଅନାଇ ଅଜା କହିଲେ, "ଏହା ଚିନିଭଳି ଗୋଟିଏ ଜିନିଷ । ଏହା ଖୁବ୍ ଶ୍ରେଷ୍ଠ ଶ୍ରେଷ୍ଠ ଚିନିଦାନାରୁ ତିଆରି ହୁଏ । ଏହା କେମିତି ତିଆରି ହୁଏ, ପରେ କହିବି ।"

ପୁଣି ରେଣୁ ଆଡ଼କୁ ଅନାଇଁ କହିଲେ, "ଏଗୁଡ଼ିକ ଦେଖିବାକୁ ଲୁଡ଼ୋ ଗୋଟି ପରି । ଲୁଡ଼ୋ ଗୋଟି, ଯାହାକୁ ଗଡ଼ାଇ ତୁମେସବୁ ଖେଳ, ମନେ ନାହିଁ ?"

କିଛି ସମୟ ଭାବି ରେଣୁ ଆନନ୍ଦିତ ହୋଇ କହିଲା, "ହଁ, ହଁ, ଠିକ୍ ମନେ ପଡ଼ୁଛି ଅଜା, ଲୁଡ଼ୋ ଗୋଟି ! ଏହାର ଛଅଟି ପାଖ ଅଛି, ନୁହେଁ ? ପ୍ରତ୍ୟେକ ପାଖରେ ଏକ ଦୁଇ କରି ଛଅ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କଳା କଳା ବିନ୍ଦୁ ଥାଏ, ନା ? ସୁଗର୍-କିଉବ୍ କଣ ଦେଖିବାକୁ ଠିକ୍ ତାରି ପରି ? ଏହାର କଣ ଛଅଟା ପାଖ ଅଛି ?"

"ହଁ, ମା, ସୁଗର୍-କିଉବ୍ ଦେଖିବାକୁ ଠିକ୍ ଲୁଡ଼ୋ ଗୋଟି ପରି, ଆକାରରେ ଟିକିଏ ବଡ଼ ହେବ । ଏହି ସୁଗର୍-କିଉବ୍ ପକାଇ ଆମ ଦେଶର ଲୋକେ ଚା, ଦୁଧ ଆଦି ପିଅନ୍ତି । ତୁମେମାନେ କଣ ସୁଗର୍-କିଉବ୍ କେବେ ଦେଖି ନାହଁ, କୁମାର—ରେଣୁ ?"

"ନାହିଁ ତ ଅଜା !"

ଅଜା ଉଠିଯାଇ ଆଲମାରୀରୁ ଡେଇରଉଲ୍ କୋମ୍ପାନୀର ସୁଗର୍-କିଉବ୍ ବାକ୍ସଟିଏ ବାହାର କରି ଆଣିଲେ । ସେଥିରୁ କେତୋଟି କିଉବ୍ ବାହାର କରି ଟେବୁଲ ଉପରେ ଥୋଇଦେଲେ ।

"ଏହାକୁ କହନ୍ତି ସୁଗର୍-କିଉବ୍ । ଚିନି ଅପେକ୍ଷା ଏହା ଶୀଘ୍ର ଗରମ ଚା ବା ଦୁଧରେ ମିଳାଇଯାଏ ବୋଲି ଚିନି ଅପେକ୍ଷା ଏହାର ଆଦର ବେଶୀ ।"

"ଚିନି, ଗୁଡ଼ କଣ ଆଖୁଗଛ ଛଡ଼ା ଅନ୍ୟ ଗଛରୁ ତିଆରି ହୁଏ ନାହିଁ ଅଜା ?"

"ହଁ, ମା, ଆଖୁଗଛ ଛଡ଼ା ଖଜୁରି, ତାଳ, ବୀଟ୍ ପ୍ରଭୃତି ଅଲଗା ଅଲଗା ଗଛରୁ ମଧ୍ୟ ଚିନି, ଗୁଡ଼ ତିଆରି କରାଯାଏ । ସେ କଥା ପରେ କହିବି । ତେବେ ଆମ ଦେଶରେ ମୋଟାମୋଟି ଆଖୁଗଛରୁ ଏସବୁ ତିଆରି ହୁଏ ।"

"ଚିନି ତିଆରି ବିଷୟରେ କହିବା ପୂର୍ବରୁ ଆମକୁ ଆଖୁଗଛ ବିଷୟରେ କିଛି କୁହ ଅଜା ! ଆଖୁଗଛ ଭିତରକୁ ମିଠାରସ ଆସିଲା କୁଆଡ଼ୁ ?" ପଚାରିଲା କୁମାର ।

"ଆଖୁଗଛ କୁଆଡ଼ୁ ଆଇଲା, ସେ ବିଷୟରେ ପୁରାଣରେ ଗୋଟିଏ ଗପ ଅଛି, କହିବି—ଶୁଣିବ ?"

"ହଁ, ହଁ, କହନ୍ତୁ ଅଜା ! ଖୁବ୍ ମଜା ଲାଗିବ ଶୁଣିବାକୁ ।" ଅତି ଖୁସି ହୋଇ କହି ପକାଇଲା ରେଣୁ ।

ଅଜା ଆରମ୍ଭ କଲେ, "ସେ ଆଜକୁ ହଜାର ହଜାର ବର୍ଷ ତଳର କଥା । ଆଖୁଗଛ ସେତେବେଳେ ପୃଥିବୀରେ ସୃଷ୍ଟ ହୋଇ ନ ଥିଲା । ସ୍ବର୍ଗର ନନ୍ଦନକାନନରେ କେବଳ ସୃଷ୍ଟ ହୋଇଥିଲା

ବୋଲି ପୁରାଣରେ ଲେଖାଅଛି । ରାଜା ତ୍ରିଶଙ୍କୁଙ୍କ ରାଜତ୍ୱ କାଳରେ ଏହା ପହ୍ବଲେ ପୃଥିବୀକୁ ଆସିଲା । ଜଣେ ଋଷି ରାଜା ତ୍ରିଶଙ୍କୁଙ୍କ ସେବା ଓ ଭକ୍ତିରେ ଖୁସି ହୋଇ ତାଙ୍କ ଆମୋଦପ୍ରମୋଦ ପାଇଁ ଯୋଗବଳରେ ଗୋଟିଏ ବୈକୁଣ୍ଠପୁର ପୃଥିବୀରେ ତିଆରି କରିଦେଲେ । ଏହି ବୈକୁଣ୍ଠପୁରଭିତରେ ରାଜାଙ୍କ ବୁଲାବୁଲିପାଇଁ ସ୍ୱର୍ଗର ନନ୍ଦନକାନନ ଭଳି ଗୋଟିଏ ନନ୍ଦନକାନନ ମଧ୍ୟ ତିଆରି କଲେ । ଏହି ନନ୍ଦନକାନନ ଅସଂଖ୍ୟ ପ୍ରକାର ଫଳ, ଫୁଲ, ମୂଳରେ ପୂର୍ଣ୍ଣ ହୋଇଥିଲା । ରାଜା ଓ ତାଙ୍କର ରାଣୀମାନେ ଏହି ବଗିଚାର ଗୋଟିଏ ଗଛକୁ ଅତି ଭଲ ପାଉଥିଲେ । ସେମାନେ ଏହି ଗଛକୁ ଚୋବାଇ ସେଥିରୁ ମଦ୍ଧୁ ଶୋଷୁଥିଲେ । ରାଜା ଓ ରାଣୀମାନଙ୍କର ଏହି କାର୍ଯ୍ୟ ଦେଖି ସ୍ୱର୍ଗର ଦେବରାଜ ଇନ୍ଦ୍ର ବଡ଼ ଅସ୍ଥିର ହୋଇପଡ଼ିଲେ । ମର୍ତ୍ତ୍ୟଲୋକର ସ୍ଥୁଳ ନରଗୃଡ଼ାକ ଏଭଳି ସୁଖ ଭୋଗ କରିବେ, ଏହା ତାଙ୍କ ଦେହସୁହା ହେଲା ନାହିଁ । ସେ ଏହି ମର ଜଗତର ନନ୍ଦନକାନନକୁ ଭାଙ୍ଗିରୁଜି ନାରଖାର କରିଦେବା ପାଇଁ ନିଜର ଦୂତ ମେଘ, ପବନ, ଘଡ଼ଘଡ଼ି, ଅଗ୍ନି ଆଦିଙ୍କୁ ପେଷିଲେ । ସେମାନେ ଆସି ମର୍ତ୍ତ୍ୟପୁରର ଏହି ନନ୍ଦନକାନନକୁ ପୋଡ଼ିଜାଳି ଭାଙ୍ଗି ନାରଖାର କରି ମରୁଭୂମିରେ ପରିଣତ କରିଦେଲେ । ସେମାନଙ୍କ ଆକ୍ରମଣରେ ଏହି ନନ୍ଦନକାନନର ସବୁ ଗଛଲତା ଧ୍ୱଂସ ପାଇଲା ସତ, କିନ୍ତୁ ରାଜାରାଣୀ ଯେଉଁ ଗଛରୁ ମଦ୍ଧୁ ଶୋଷୁଥିଲେ, ସେ ଗଛର ମୂଳ ଧ୍ୱଂସ ପାଇଲା ନାହିଁ ।

"ବହୁ ବର୍ଷପରେ ପୁଣି ଯେତେବେଳେ ସେହି ମରୁଭୂମିରେ ବର୍ଷା ହେଲା, ସେ ମୂଳରୁ ପୁଣି ନୂଆ ଗଛ ଗଜୁରି ଉଠିଲା । ଲୋକମାନେ ମରୁଭୂମି ଭିତରେ ବୁଲୁ ବୁଲୁ ଏହି ଗଛକୁ ଦେଖି

ଖୁମ୍ପି ହୋଇଗଲେ ଓ ଏହାକୁ କାଟିନେଇ ନିଜ ବାଡ଼ିରେ ସୃଷ୍ଟି କଲେ । ଦିନକୁ ଦିନ ଏହି ଗଛର ଗୁଣ ପ୍ରସାର ଲାଭ କଲା ଓ ସାରା ରାଜ୍ୟର ଲୋକେ ଏହାକୁ ସୃଷ୍ଟି କରିବାକୁ ଲାଗିଲେ । ରାଜା ଋଷିଙ୍କ ଓ ତାଙ୍କ ରାଣୀମାନଙ୍କର ଅତି ପ୍ରିୟ ଓ ଆଦରର ଏହି ଗଛଟି ଆମର ସେହି ଆଖୁଗଛ ଛଡ଼ା ଆଉ କିଛି ନୁହେଁ ।"

"ଅନ୍ୟର ସୁଖ ଦେଖି ଇନ୍ଦ୍ର ଏତେ ସହିପାରନ୍ତି ନାହିଁ କାହିଁକି ଅଜା ? ସେ ତ ବଡ଼ ଖରାପ ଲୋକ ହୋଇଥିଲେ ?" ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

"ଦୁର୍, ତୁ ଏତେ ବୋକୀଟାଏ ରେଣୁ ! ଇନ୍ଦ୍ର ବୋଲି କେହି ଗୋଟାଏ ସଂସାରରେ ଅଛି ନା କଣ ?"

"ମାଷ୍ଟ୍ରେ ସାର ସେ ଦିନ କ୍ଲାସରେ କହୁଥିଲେ ଇନ୍ଦ୍ର ଦେବତା ଆଦି ସବୁ ମନର କଳ୍ପନା । ସ୍ୱର୍ଗ, ଇନ୍ଦ୍ର, ବୈକୁଣ୍ଠପୁର ପ୍ରଭୃତି ପ୍ରକୃତରେ କିଛି ନାହିଁ ।" କୁମାର କହିଲା ।

"ଠିକ୍ କହୁଛୁ, ବାପା !" ଅଜା ଉତ୍ତର କଲେ, "ଏସବୁ ମଣିଷର ମନଗଢ଼ା କଥା । ମୁଁ ଯା କହିଲି, ତାକୁ କଣ ସତ ବୋଲି ଭାବୁଛୁ ? ଏ ସବୁ ପୁରାଣ କଥା । ଆଖୁଗଛର ଜନ୍ମ ବିଷୟରେ ଏଭଳି ଗପ ତିଆରି କରାଯାଇଛି ନା ? ତେବେ ଏତିକି ସତ କଥା ଯେ, ପୃଥିବୀର ଅନ୍ୟ ଦେଶର ଲୋକେ ଆଖୁଗଛ ବିଷୟରେ ଯେତେବେଳେ ଜାଣି ନ ଥିଲେ, ସେତେବେଳୁଁ ଆମ ଦେଶରେ ଆଖୁର ଚାଷ ସୃଷ୍ଟି ହୋଇଥିଲା । ଆଖୁଗଛର ଜନ୍ମ ଓ ସର୍ବପ୍ରଥମ ସୃଷ୍ଟି ଆମରି ଦେଶରୁ । ଏଠାରୁ ଏହା ଅନ୍ୟତ୍ର ବ୍ୟାପିଛି ।"

"ଆମ ଦେଶ ଛଡ଼ା ଅନ୍ୟ ଆଉ ଯଦି ଆଖିକଥା କେହି ଜାଣି ନ ଥିଲେ, ତେବେ ସେ ଦେଶର ଲୋକେ ପିଠା ଖାଉଥିଲେ କପରି ? ଘି, ଦୁଧ ଆଦି ସେମାନେ ପିଉଥିଲେ ବା କେମିତି ?" ବଡ଼ ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟ ହୋଇ ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

"ପିଠା ମୋଟେ ଯେ ନ ଖାଉଛି, ପିଠାର ଅଭାବ ସେ ଜାଣିବ କେମିତି ମା ? ବିନା ପିଠାରେ ସେମାନଙ୍କର ସବୁ ଚଳି ଯାଉଥିଲା । ପିଠାର ଅଭାବ ସେମାନେ ଯେ ମୋଟେ ଜାଣୁ ନ ଥିଲେ !"

"ଆମ ଦେଶର ପିଠା ଖାଇବା କଥା କଣ ପାଖ ଆଖ ଅନ୍ୟ ଦେଶମାନେ ଜାଣୁ ନ ଥିଲେ ଅଜା ? ତାହେଲେ ସେମାନେ ତ ନିଶ୍ଚୟ ପିଠା ଖାଇବାକୁ ମନ ବଳାଉଥିବେ ?" କୁମାର ପଚାରିଲା ।

"ହଁ, ଠିକ୍ କହୁଛୁ, ଆମ ଦେଶର ପିଠା ଖାଇବା କଥା ପାଖ ଆଖ ଦେଶର ଲୋକେ ଜାଣିପାରିଥିଲେ । ଇତିହାସରେ ଗ୍ରୀକ୍‌ମାନଙ୍କ କଥା ପଢ଼ିଛ ବୋଧହୁଏ ତୁମେମାନେ । ପୂର୍ବକାଳରେ ସେମାନେ ପ୍ରଥମେ ଆମ ଦେଶର ଏହି ଆଖୁଚାଷ କଥା ଶୁଣିବାକୁ ପାଇଥିଲେ । ଆମ ଦେଶ ବିଷୟରେ ସେମାନଙ୍କ ଦେଶରେ ଦୁଇଟି ଅଦ୍ଭୁତ ଗପ ଶୁଣାଯାଉଥିଲା । ପ୍ରଥମଟି ହେଉଛି, ଭାରତରେ ପଶମ ସୃଷ୍ଟ ହୁଏ, ଅର୍ଥାତ୍ ପଶମ ଏକପ୍ରକାର ଗଛଦେହରୁ ବାହାରେ ।"

"ପଶମ ଗଛଦେହରୁ ବାହାରେ କେମିତି ଅଜା ? ପଶମ ପରା ମେଣ୍ଢାଲୋମରୁ ତିଆରି ହୁଏ ।" ପଚାରିଲା କୁମାର ।

"ହଁ, ବାପା, ପଣସ ମେଣ୍ଢାଲୋମରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ସେ ଦେଶର ଲୋକେ କପା ତୁଳା କଣ ଜାଣି ନ ଥିବାରୁ ଆମ ଦେଶର କପା ତୁଳାକୁ ପଶମ ବୋଲି କହୁଥିଲେ । ସେମାନଙ୍କ ଦେଶରେ କପା ତୁଳା ହୁଏ ନାହିଁ ପରା !"

"ଆମ ଦେଶ ବିଷୟରେ ଆଉ ଗପଟି କଣ ଅଜା ?" ରେଣୁ ଆଗ୍ରହରେ ପଚାରିଲା ।

"ଦ୍ୱିତୀୟ ଗପଟି ହେଉଛି, ଭାରତବର୍ଷରେ ଗଛଦେହରୁ ମହୁ ବାହାରେ ।"

"ମହୁ କପରି ଗଛରୁ ବାହାରେ ଅଜା, ମୁଁ ତ ବୁଝିପାରୁନି ନାହିଁ ! ମହୁ ପରା ମହୁଫେଣାରୁ ବାହାର କରାଯାଏ ?" ରେଣୁ ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟ ହୋଇ ପଚାରିଲା ।

"ନାହିଁ ରେ ପାଗଳ, ଆମ ଆଖୁଗଛରୁ ଯେଉଁ ମିଠାରସ ବାହାରେ, ତାକୁ ସେ ଦେଶର ଲୋକେ ମହୁ ବୋଲି କହୁଥିଲେ ।"

"ସେ ଦେଶର ଲୋକଗୁଡ଼ାକ କଣ ଏଡ଼େ ହୁଣ୍ଡା ଯେ ତୁଳାକୁ ପଶମ ଓ ଆଖୁରସକୁ ମହୁ ବୋଲି କହୁଥିଲେ ?" କୁମାର ପଚାରିଲା ।

"ସେ ଦେଶ ଲୋକଙ୍କର କିଛି ଦୋଷ ନାହିଁ ବାପା ! ଦୂର ଦେଶର ନାନା କଥା ଏହିଭଳି ବଢ଼ାଇ ହୋଇ ଅନ୍ୟ ଦେଶମାନଙ୍କରେ ଶୁଣାଯାଏ । ସେମାନଙ୍କ ଦେଶର କେତେ କଥା ଏହିଭଳି ବଢ଼ାଇ ହୋଇ ଆମ ଦେଶରେ କଣ ଶୁଣାଯାଏ ନାହିଁ ?"

ଅଜା ପୁଣି ଆରମ୍ଭ କଲେ, "ଏହି ଗପ ଦୁଇଟି ସତ ହେଉ ବା ମିଛ ହେଉ, ଖ୍ରୀ: ପୂ: ୩୨୭ ବେଳକୁ ଅର୍ଥାତ୍ ମହାବୀର ଆଲେକ୍‌ଜାଣ୍ଡର ଭାରତ ଆକ୍ରମଣ କଲାବେଳକୁ ଆମ ଦେଶରେ

ବେର୍ ଆଖୁଗୁଡ ହୋଇଥିଲା । ଆଲେକ୍‌ଜାଣ୍ଡର ଓ ତାଙ୍କ ସଙ୍ଗୀମାନେ ସବା ପଞ୍ଚଲେ ଆଖୁଗୁଡ ସିନ୍ଧୁ ନଦୀକୂଳରେ ଦେଖିବାକୁ ପାଇଥିଲେ । ତାଙ୍କ ସଙ୍ଗରେ ଆସିଥିବା କବିରାଜମାନେ ଏହାକୁ ଭାରତୀୟ ଲବଣ ନାଁ ଦେଇଥିଲେ । ଏଥିପୂର୍ବରୁ ଇଉରୋପରେ ଗୁଡ଼ର ନାମଗନ୍ଧ ସୁଦ୍ଧା କେହି ଜାଣି ନ ଥିଲେ । କୌଣସି ଗଛରୁ ଯେ ମିଠାରସ ବାହାରେ, ଏ କଥା ସେମାନଙ୍କର ଧାରଣା ନ ଥିଲା । ସେ ଦେଶରେ ରଜା, ମହାରଜା-



[ଆଖୁଗଛ]

ମାନଙ୍କ ବ୍ୟତୀତ ଆଉ କେହି ମିଠା ଖାଇବାକୁ ପାଉ ନ ଥିଲେ । ମିଠା ଖାଇବାର ଏକମାତ୍ର ପଦାର୍ଥ ଥିଲା ମହୁ । ପୁଣି ମହୁର ଦାମ ଏତେ ବେଶୀ ଯେ ସାଧାରଣ ଲୋକେ ମହୁ ଖାଇବାର ସ୍ୱପ୍ନ ବି ଦେଖିପାରୁ ନ ଥିଲେ ।”

“ତାହେଲେ କଣ ସେମାନେ ମିଠା ଖାଇବାରୁ ଏକାବେଳେ ବଞ୍ଚିତ ହେଉଥିଲେ ଅଜା ?”

“ଅଲେକ୍‌ଜାଣ୍ଡର ଫେରିଯିବା ପରେ ଭାରତରୁ ଗୁଡ଼ ଯାଇ ଇଉରୋପରେ ବିକ୍ରି ହେବାକୁ ଲାଗିଲା । ଏଣୁ ଗୁଡ଼ର ଦର ବଜାରରେ ଏତେ ଚଡ଼ା ଥିଲା ଯେ, ସାଧାରଣ ଲୋକେ କିଣି ପାରୁ ନ ଥିଲେ । କିନ୍ତୁ ପରେ ପରେ ସମୟ ବଦଳିଯିବାରୁ ଓ ଆଖୁ ଚାଷର ବହୁତ ସୁବିଧା ହେବାରୁ ଇଉରୋପରେ ଏହା ଶସ୍ତା ହେବାକୁ ଲାଗିଲା । ସେତେବେଳକୁ ଯାଇ ସାଧାରଣ ଲୋକେ ଗୁଡ଼ ଖାଇବାକୁ ପାଇଲେ । ହଁ, ଏବେ ଆଖୁଗଛ କିପରି ଦେଖିଛ ?”



"ହଁ ଅଜା, ସେଦିନ ବାପା ପଚା ଆଣିଥିଲେ, ଆମେ ଦେଖିଛୁଁ । ଆଖୁଭିତରେ ମହୁ ଭଳି ମିଠାରସ ଥାଏ କି ? ଏହାକୁ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟି ଦାନ୍ତରେ ଚୋବାଇଲେ ଏଥିରୁ ମିଠାରସ ବାହାରେ । ଖରି ଭଲ ଲାଗେ ମୋତେ ।" କୁମାର କହିଲା ।

"ମୋତେ ମଧ୍ୟ ଖରି ଭଲ ଲାଗେ ଅଜା ! ଉଃ, କି ମିଠାରସ ତା ଭିତରେ ! ସହଜରେ ମନରୁ ଯିବନି । ବାପା ଆଉ କେବେ ଆଣିବେ କି ?" ଅତି ଖୁସି ହୋଇ କହିଲା ରେଣୁ ।

[ଆଖୁଖଣ୍ଡ]

"ଆମ ଦେଶରେ କେଉଁଠାରେ ବେଶୀ ଆଖୁଚାଷ ହୁଏ, କହିପାରିବ ବାବା ?" କୁମାର ଆଡ଼କୁ ଅନାଇ ଅଜା ପଚାରିଲେ ।

"ମାଷ୍ଟ୍ରେ କହୁଥିଲେ, ଉତ୍ତରପ୍ରଦେଶ ଓ ବିହାରରେ ସବୁଠାରୁ ବେଶୀ ଆଖୁଚାଷ ହୁଏ । ଆମ ଓଡ଼ିଶାରେ ମଧ୍ୟ ଆଖୁଚାଷ କରାଯାଏ ।"

"ହଁ, ଠିକ୍ କହିଛୁ ବାବା, ସେଥି ହେତୁରୁ ସବୁ ବଡ଼ ବଡ଼ ଚିନିକଳଯାକ ସେହି ପ୍ରଦେଶମାନଙ୍କରେ । ଆମ ଓଡ଼ିଶାର ଆସିକା ଓ ବରଗଡ଼ା ଅଞ୍ଚଳରେ ମଧ୍ୟ ଚିନି କାରଖାନା ଅଛି । ଏହି କାରଖାନାମାନଙ୍କରେ ଆଖୁରସ ଓ ଗୁଡ଼ରୁ ଚିନି ତିଆରି କରାଯାଏ ।"

"ଆମ ଦେଶ ଛଡ଼ା ଆଉ କେଉଁଠି ଆଖୁଚାଷ ହୁଏ ଅଜା ?" ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

"ତୁ କଣ ଜାଣିନୁ ରେଣୁ ' ପୃଥିବୀର ବହୁ ଦେଶରେ ଆଖୁ ଚାଷ କରାଯାଏ । ପୃଥିବୀରେ ସବୁଠାରୁ ବେଶୀ ଆଖୁ ଚାଷ ହୁଏ ଜାଭା, କଉବା ପ୍ରଭୃତି ଦ୍ୱୀପପୁଞ୍ଜରେ । ସେଦିନ ମାଷ୍ଟ୍ରେ ଚବେ ଆମକୁ କ୍ଲାସରେ ପଢ଼ାଉଥିଲେ !" ଉତ୍ତର ଦେଲା କୁମାର ।

"ହଁ, ଠିକ୍ କହୁଛୁ ବାବା, ସେ ଦେଶମାନଙ୍କରେ ଯେଉଁ ଆଖୁ ଚାଷ କରାଯାଏ, ତାହା ଆମ ଦେଶର ଆଖୁଚାଷ ଅପେକ୍ଷା ଅନେକ ବେଶୀ । ସେ ଦେଶର ଆଖୁ ଆମ ଦେଶ ଆଖୁ ଅପେକ୍ଷା ଢେର୍ ଭଲ । ସେଥିରୁ ଅଧିକ ରସ ଓ ଚିନି ବାହାରେ ।"

"ସବୁ ଆଖୁ ତ ସମାନ, ଆଖୁଗଛରୁ ପୁଣି କମ୍ ବେଶୀ ଚିନି ଉତ୍ପନ୍ନ ହୁଏ କେମିତି ?" ପଚାରିଲା ରେଣୁ ।

"କିଏ କହିଲା ସବୁ ଆଖୁ ସମାନ ବୋଲି ମା ? ଅଲଗା ଅଲଗା କିସମର ଆଖୁ ଆମ ଦେଶରେ ଦେଖିବାକୁ ମିଳେ । ଆମ ଦେଶୀ ଆଖୁଗୁଡ଼ିକ ସରୁ, କମ୍ ରସୁଆଳ । କିନ୍ତୁ ଆମ ଦେଶରେ ଠାଏ ଠାଏ ଯେଉଁ ସୋସାଇଟି ଆଖୁ ଚାଷ କରାଯାଏ, ସେଗୁଡ଼ିକ ମୋଟା ଓ ରସୁଆଳ । ଏଗୁଡ଼ିକ ଭଲ ଜାତିର ଆଖୁଭିତରେ ଗଣାଯାଏ । ତୁମେ ସେଦିନ ଯେଉଁ ଆଖୁ ଖାଉଥିଲ, ସେଗୁଡ଼ିକ ଏଇ ସୋସାଇଟି ଆଖୁ ।"

"ହଁ, ହଁ, ଅଜା, ସେ ଆଖୁ ଭାରି ରସୁଆଳ । ଆଃ, ସେ ଆଖୁ ଆଉ ଥରେ ବାପା ଆଣନ୍ତେ କି !" ଭାରି ଖୁସି ହୋଇ ରେଣୁ କହିଲା ।

"ଆମ ପିଲାଦିନେ ଆମେ ସେଭଳି ଆଖୁ ଖାଇବାକୁ ପାଉ ନ ଥିଲୁ ମା ! ଆମେ ଯେଉଁ ଆଖୁ ଖାଉଥିଲୁଁ, ସେଗୁଡ଼ିକ ସରୁ, ସେଥିରେ ବେଶୀ ରସ ନ ଥାଏ । ସେଭଳି ଆଖୁରୁ ବେଶୀ ଗୁଡ଼ ବାହାରେ ନାହିଁ । ଜାଭା ପ୍ରଭୃତି ଦେଶରେ ଆମ ସୋଖାଇଣ୍ଟି ଆଖୁଠାରୁ ଆହୁରି ଭଲ ଧରଣର ଆଖୁ ଚାଷ କରାଯାଏ । ସେମାନଙ୍କ ଆଖୁବଗିଚାରେ ଥରେ ବୁଲି ଆସିଲେ ଆନନ୍ଦରେ ପେଟ ପୂରିଯିବ ପରା !" ବୃଦ୍ଧ କହିଲେ ।

"ଆଖୁଗଛ କପରି ଚାଷ କରାଯାଏ ଅଜା ? ଏହା କଣ ସବୁ ଦେଶରେ ହୋଇପାରିବ ?" ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

"ଆଖୁ ସବୁ ଦେଶରେ ଚାଷ ହୋଇପାରେ ନାହିଁ ।" ଅଜା ଉତ୍ତର ଦେଲେ, "ଆଖୁଚାଷ ପାଇଁ ଗରମ ଜଳବାୟୁ ଓ ଯଥେଷ୍ଟ ବର୍ଷା ଦରକାର । ଏହି ହେତୁରୁ ଭାରତ, ଜାଭା, କଉବା ପ୍ରଭୃତି ଗ୍ରୀଷ୍ମପ୍ରଧାନ ଦେଶରେ ପରା ଏହାର ଚାଷ ବେଶୀ । ଇଉରୋପ ପ୍ରଭୃତି ଶୀତପ୍ରଧାନ ଦେଶରେ ଆଖୁ ମୋଟେ ଚାଷ ହୋଇ-ପାରିବ ନାହିଁ ।"

"ତେବେ ସେ ଦେଶର ଲୋକେ ଚିନି କପରି ଖାଆନ୍ତି ଅଜା ? ସେମାନେ କଣ ଆଖୁଚାଷ ହେଉଥିବା ଦେଶମାନଙ୍କରୁ ଚିନି କିଣିନେଇ ଖାଆନ୍ତି ?" ପଚାରିଲା ରେଣୁ ।

"ହଁ, ମା, ପହିଲେ ପହିଲେ ସେମାନେ ଆଖୁ ହେଉଥିବା ଅଞ୍ଚଳମାନଙ୍କରୁ ଚିନି କମ୍ଭା ଗୁଡ଼ କିଣିନେଇ ଖାଉଥିଲେ । ଗତ ୧୯୧୪ ମସିହାରେ ଯେତେବେଳେ ଇଉରୋପରେ ପ୍ରଥମ ମହାଯୁଦ୍ଧ ଲାଗିଲା, ସେତେବେଳେ ସେମାନଙ୍କ ଦେଶକୁ ଆଉ ଚିନି ଯାଇପାରିଲା

ନାହିଁ । ସେମାନେ ଚିନି ଅଭାବରୁ ଏତେ ହଇରାଣ ହୋଇପଡ଼ିଲେ ଯେ, ସେମାନଙ୍କ ସୈନ୍ୟବାହିନୀ ଏକରକମ ଅଚଳ ଅବସ୍ଥାକୁ ଚାଲି ଆସିଲା । ଏହିଭଳି ଅସୁବିଧା ଓ ହଇରାଣକୁ ଏଡ଼ିବାପାଇଁ ଜର୍ମାନୀ ଦେଶର ବୈଜ୍ଞାନିକମାନେ ଲାଗିପଡ଼ି ଆଉ ଏକପ୍ରକାର ଗଛ ବାହାର କଲେ, ସେଇଁ ଗଛରୁ ଚିନି ତିଆରି କରିବା ସମ୍ଭବପର ହେଲା । ଆଜିକାଲି ସେମାନେ ଏଇ ନୂଆ ଗଛରୁ ଚିନି ତିଆରି କରୁଛନ୍ତି ।"

"ସେ ନୂଆ ଗଛଟି କଣ ଅଜା ?" ପଚାରିଲା କୁମାର ।

"ଏହି ନୂଆ ଗଛଟିକୁ କହନ୍ତି ବୀଟ୍‌ଗଛ । ଏହି ବୀଟ୍‌ରୁ ଚିନି ତିଆରି ହୋଇପାରିବ ବୋଲି ପ୍ରଥମେ କା ମୁଣ୍ଡରେ ପଶିଥିଲା ଜାଣ ?"

"ନାହିଁ ତ ଅଜା, ଆମେ ଜାଣିନୁ!" ଉଭୟେ ମୁଣ୍ଡ ହଲାଇଲେ ।

"ସେ ହେଉଛନ୍ତି ପ୍ରବଳପ୍ରତାପୀ ଫରାସୀ ସମ୍ରାଟ୍ ନେପୋଲିଅନ । ଫ୍ରାନ୍ସକୁ ଚିନି ବିଷୟରେ ସ୍ୱାବଲମ୍ବୀ କରାଇବାପାଇଁ ସେ ସର୍ବପ୍ରଥମେ ଫ୍ରାନ୍ସରେ ବୀଟ୍ ଚାଷ କରାଇଥିଲେ । କିନ୍ତୁ ତାଙ୍କର ଏହି ଚେଷ୍ଟା କାହାରି ମନକୁ ପାଇଲା ନାହିଁ । ସମସ୍ତେ ତାଙ୍କୁ ଉପହାସ କରିବାକୁ ଲାଗିଲେ । ଏପରିକି କେତେକ ବ୍ୟଙ୍ଗ-ଚିତ୍ରରେ ନେପୋଲିଅନ କଫିରେ ବୀଟ୍‌ମୂଳ ବୁଡ଼ାଇ ଖାଉଥିବାର ଦେଖାଯାଉଥିଲା । ମାତ୍ର ନେପୋଲିଅନଙ୍କ ପରେ ପରେ ଏହା ଇଉରୋପର ବହୁ ଅଞ୍ଚଳରେ ଚାଷ ହେବାକୁ ଲାଗିଲା । ଏହାର ମୂଳ ଖାଇବାକୁ ମିଠା । ଜର୍ମାନୀର ଜଣେ ବୈଜ୍ଞାନିକ ମାର୍ଗାରେଫ୍ ସର୍ବପ୍ରଥମେ ଏହି ମୂଳରୁ ଚିନି ତିଆରି ହୋଇପାରିବ ବୋଲି ବୁଝି ବତାଇଦେଲେ । ବୀଟ୍‌ମୂଳରେ ଆଖୁଗଛ ଭଳି ବେଶୀ ଚିନି

ନ ଥିବାରୁ ପ୍ରଥମେ ପ୍ରଥମେ ଏଥିରୁ ଚିନି ତିଆରି ଭଲ ହେଉ ନାହିଁ । ଇଉରୋପର ବୈଜ୍ଞାନିକମାନେ ଲାଗିପଡ଼ି ବୀଟ୍‌ମୂଳର ଢେର୍ ଉନ୍ନତି କରାଇଲେ; ଫଳରେ ବୀଟ୍ ମୂଳରେ ଚିନିର ପରିମାଣ ବଢ଼ିଗଲା । ଏହିଭଳି ଚେଷ୍ଟା ହେବାଦ୍ୱାରା ଇଉରୋପର ଜର୍ମାନୀ, ଫ୍ରାନ୍‌ସ ପ୍ରଭୃତି ଦେଶରେ ବଡ଼ ବଡ଼ ଚିନିକଳ ସୃଷ୍ଟି ହେଲା । ଇଉରୋପ-ବାସୀମାନଙ୍କୁ ଆଜି ଅନ୍ୟ ଦେଶମାନଙ୍କ ଉପରେ ନିର୍ଭର କରିବାକୁ ପଡ଼ୁନାହିଁ । ସେହି ଦିନଠାରୁ ସେମାନେ ଆଖୁଚାଷ ହେଉଥିବା ଦେଶମାନଙ୍କରୁ ବେଶୀ ଚିନି କିଣିଲେ ନାହିଁ ।"

"ବୀଟ୍ କେମିତିକା ଗଛ ଅଜା ! ଆମେ ତ କାହିଁ କେଉଁଠି ଦେଖି ନାହୁଁ ?" କୁମାର ପଚାରିଲା ।

"ବୀଟ୍ ଆମ ଦେଶରେ ବେଶୀ ପରିମାଣରେ ଚାଷ ହୁଏ ନାହିଁ, ବାପା ! କଦବା କେମିତି ଚାଷ ହୁଏ । ବିଲାତିଆଳୁ ଭଳି ଏହାର ମୂଳ ମାଟିଭିତରେ ଥାଏ । ଏପ୍ରିଲ, ମେ ମାସରେ ଏହା ବୁଣାଯାଏ ଓ ମୂଳଗୁଡ଼ିକ ଅକ୍‌ଟୋବର ମାସରେ ଖୋଳାଯାଏ । ଏହି ମୂଳ ଖାଇବାକୁ ମିଠା ଲାଗେ । ଚିନି ଏହି ମିଠା ମୂଳଭିତରୁ ବାହାର କରାଯାଏ ।"

"ଆଖୁଗଛରୁ କିପରି ଚିନି ତିଆରି କରାଯାଏ, କହୁନା ଅଜା ?" ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

"ତୁମେସବୁ ଜାଣ, ଆଖୁ ଆମ ଦେଶରେ ଫଗୁଣ ମାସରେ ଲଗାଯାଏ ଓ ମାଘ ମାସରେ କଟାଯାଏ । ଆଖୁ ବଢ଼ି ପୁଷ୍ଟ ହେବାକୁ ଦଶ ବାର ମାସ ଲାଗେ । ଯଦି ଆଖୁକ୍ଷେତ ନିକଟରେ ଚିନିକଳ ଥାଏ, ତେବେ ଆଖୁ କଟା ହେବା ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ସେଠାକୁ ପଠାଇ

ହୋଇଯାଏ । ପାଖରେ ଚନକଳ ନ ଥିଲେ, କାରଖାନାରେ ଆଖୁ ପେଡ଼ା ନ ହୋଇ କଳ ସାହାଯ୍ୟରେ ଗାଁମାନଙ୍କରେ କମ୍ୱା ଆଖୁକ୍ଷେତମାନଙ୍କରେ ପେଡ଼ା ହୁଏ । ଆଖୁଗଛକୁ ଚୂପି ସେଥିରୁ ରସ ବାହାର କରିବାପାଇଁ ବଡ଼ ବଡ଼ ଲୁହା ରୋଲର୍ ମାନ ଅଛି । ଏହି ରୋଲର୍ ଦ୍ୱାରା ଆଖୁକୁ ଚୂପି ସେଥିରୁ ରସ ବାହାର କରି ନିଆଯାଏ । ଦୁଇଟି ରୋଲର୍ ମଧ୍ୟଦେଇ ଗଲାବେଳେ ଆଖୁ-ଭିତରେ ଥିବା ରସତକ ନିଗିଡ଼ି ପଡ଼େ । ଏହି ରସକୁ କହନ୍ତି 'ଦୋରୁଅ' । ଏହି ଦୋରୁଅ ପିଇବାକୁ ସରବତ୍ ଭଳି ମିଠା ଲାଗେ । ଦୋରୁଅଭିତରେ ଚିନି ମିଳାଇଯାଇ ରହିଥାଏ । ତୁମେ କେବେ ଦୋରୁଅ ପିଇଛ ରେ ପିଲାଏ ?"

"ନାହିଁ ଅଜା, ଆମେ ତ ଦୋରୁଅ କଣ ଦେଖି ନାହୁଁ, ପିଇବୁଁ କେଉଁଠୁ ?" କୁମାର ଉତ୍ତର ଦେଲା ।

"ଗାଁକୁ ଗଲେ ସିନା ଦୋରୁଅ ପିଅନ୍ତ, ଏଠି ସହରରେ ମିଳିବ କୁଆଡ଼ୁ ? ଏହି ଥର ତୁମେ ମୋ ସଙ୍ଗରେ ଆମ ଗାଁକୁ ଗଲେ ମୁଁ ତୁମମାନଙ୍କୁ ଦୋରୁଅ ପିଆଇଦେବି ।" ଅଜା ଉତ୍ତର ଦେଲେ ।

"ଏହି ଦୋରୁଅରୁ ଚିନି ତିଆରି କରାଯାଏ କିପରି ?" ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

"ବଡ଼ ବଡ଼ ଲୁହା କଡ଼େଇରେ ଏହି ଦୋରୁଅକୁ ବସାଇ ମାରିଲେ, ଦୋରୁଅରୁ ଜଳତକ ଉଡ଼ି ବାହାରିଯାଏ ଓ ଏକ କଠିନ କଳା କଳା ଜିନିଷ ପଡ଼ି ରହେ । ଏହି କଳା ପଦାର୍ଥଟି ହେଉଛି 'ଗୁଡ଼' । ଗୁଡ଼ କଳା ନ ହେବା ପାଇଁ

ବେଳେବେଳେ ଦୋରୁଅରେ ଚୂନ ପକାଇ ଘାଣ୍ଟନ୍ତି ଓ ଗୁଡ଼ ମାରିଲା ବେଳେ ଯେଉଁ ଫେଣ ଉପରକୁ ଭାସିଉଠେ, ସେଥିରେ ମଇଳା ଅଂଶ ଥିବାରୁ ସେଗୁଡ଼ିକୁ ବଡ଼ ବଡ଼ ଛଣା ସାହାଯ୍ୟରେ ଛାଣି ବାହାର କରିଦିଅନ୍ତି । ଦୋରୁଅରୁ ପାଣିତକ ବାହାରିଗଲେ କରେଇକୁ ଓହ୍ଲାଇ ପକାଇ ଗୁଡ଼କୁ କଳସୀ ଆଦିରେ ପୂରାଇ ବଜାରକୁ ବିକ୍ରି ପାଇଁ ପଠାଇଦିଅନ୍ତି । କେତେକ ଜାଗାରେ ଏହି ଗୁଡ଼କୁ ଚିନି କାରଖାନାକୁ ପଠାଇ ଚିନି ତିଆରି କରନ୍ତି । ଆଜକୁ ପ୍ରାୟ ଶହେ ଦେଢ଼ଶହ ବର୍ଷ ତଳେ ଆମ ଦେଶକୁ ଯେତେବେଳେ ଲୁହା କ୍ରେସର୍ ଆସି ନ ଥିଲା, ସେତେବେଳେ ଆଖୁଗଛକୁ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟି ଘଣାରେ ପକାଇ ସେଥିରୁ ଦୋରୁଅ ବାହାର କରାଯାଉଥିଲା । ସେ ସମୟରେ ସୋରିଷ ତେଲ ଭଳି ଆଖୁ ମଧ୍ୟ ପେଡ଼ା ହେଉଥିଲା ।”



[ଲୁହା କରେଇରେ ଗୁଡ଼ମରା]

“ଚିନି କାରଖାନାରେ କଣ ତାହେଲେ ଗୁଡ଼ରୁ ଚିନି ତିଆରି ହୁଏ ଅଜା ?” ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

“ଚିନି କାରଖାନାମାନଙ୍କରେ ଆଖୁ ଓ ଗୁଡ଼ ଉଭୟରୁ ଚିନି ତିଆରି କରାଯାଏ ମା ! ଚିନି କାରଖାନାକୁ ବର୍ଷସାରା ଚାଲୁ ରଖିବାକୁ ହେଲେ ଆଖୁକଟା ସମୟରେ ଆଖୁଗଛରୁ ଓ ବର୍ଷର ବାକିତକ ସମୟରେ ଆଖୁତିଆରି ଗୁଡ଼ରୁ ଚିନି ତିଆରି କରିବା ଦରକାର ।

"ଆଖୁରୁ ଚିନି ତିଆରି କରିବାପାଇଁ ହେଲେ ପ୍ରଥମେ କାରଖାନାମାନଙ୍କରେ ଆଖୁକୁ କାଟି ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରାଯାଏ । ତତ୍ପରେ ଏହାକୁ ଏକ ଯନ୍ତ୍ର ସାହାଯ୍ୟରେ ଚିପି ସେଥିରୁ ରସତକ ବାହାର କରି ନିଆଯାଏ । ଏହି ରସ ବିଶେଷ ସଫା ନ ଥାଏ; ତେଣୁ ତାକୁ ସଫା କରିବା ପାଇଁ ସେଥିରେ କଳିଚୂନ ମିଶାଯାଇ ଖୁବ୍ ଘଣ୍ଟାଯାଏ । ତତ୍ପରେ ଏହାଭିତରେ ଅଙ୍ଗାରକାମ୍ଳ ଗ୍ୟାସ ପୂରାଇଲେ ଚୂନ ଆଖୁରସରେ ଥିବା ମଇଳାତକ ଝାଡ଼ିନେଇ ତଳେ ବସିଯାଏ । ଏହି ଉପାୟଦ୍ୱାରା ଆଖୁରସରେ ଯେତକ ମଇଳା ଥାଏ, ସେସବୁକୁ ବାହାର କରିହୁଏ ।

"ତତ୍ପରେ ଉପରୁ ପରିଷ୍କାର ରସତକ ନିଗାଡ଼ି ନିଆଯାଏ । ଏହି ପରିଷ୍କାର ରସକୁ ବଡ଼ ବଡ଼ କଡେଇରେ ବସାଇ ନିଆଁ ଦ ଜଳାଇ ଜଳତକ ବାହାର କରି ନିଆଯାଏ । ଆଖୁରସରୁ ଜଳ ଧୀରେ ଧୀରେ ବାହାର କରି ନେଉଥିବା ସମୟରେ ଗରମ ବାଷ୍ପଦ୍ୱାରା କଡେଇକୁ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ଉଷ୍ମ କରି ଦେଉଥାଏ । ଏହିଭଳି କିଛି ସମୟ ପରେ ଆଖୁରସ ରସଗୋଲା ସିରା ଭଳି ବହଳିଆ ହୋଇଯାଏ । ଏହି ସିରାକୁ ଥଣ୍ଡା କରିଦେଲେ ଛୋଟ ଛୋଟ ଚିନିଦାନା ତଳେ ବସିଯାଏ । ତତ୍ପରେ ଏହାକୁ ଛାଙ୍କି ଦାନାତକ ଅଲଗା କରାଯାଏ । ଯେଉଁ ସିରା ବଳିପଡ଼େ ତାକୁ ପକାଇଦିଅନ୍ତି । ଏହା ଦେଖିବାକୁ କଳା;



[କ୍ଷେତରେ ଆଖୁଗଛ କଟାଯାଉଅଛି]

ଏଥିରୁ ଆଉ ଚିନି ବାହାର କରି ହୁଏ ନାହିଁ । ଏହାକୁ କହନ୍ତି କଳାଗୁଡ଼ । ଏହା ଖାଇବାକୁ ପିତା ଲାଗେ ।

"ଏହି ଯେଉଁ ଗ୍ରେଡ଼ ଗ୍ରେଡ଼ ଚିନିଦାନା ବାହାର କରାଯାଏ, ତା ଦେଖିବାକୁ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ, ଚିନି ଭଲ ସଫା ହୁଏନି । ଏହି ଚିନିକୁ ଅନେକେ କାଶୀ ଚିନି କହନ୍ତି ।"

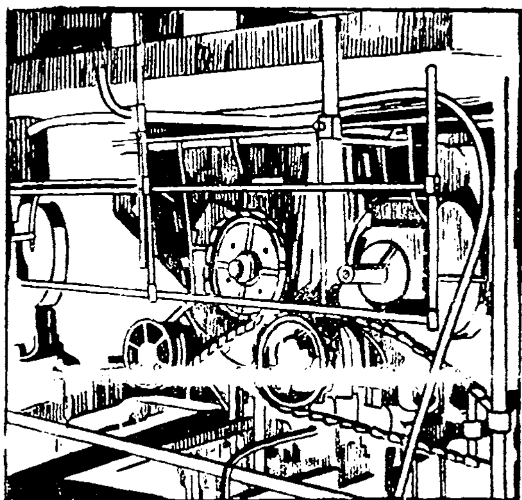
"କାଶୀ ଚିନି କଅଣ ଅଜା, ଆମେ ତ କେବେ ଦେଖିନୁ ?" ପଚାରିଲା କୁମାର ।

"ସେ ଚିନି ଆଜିକାଲି ଆଉ ବଜାରକୁ ସେତେ ଆସୁ ନାହିଁ ବାବା ! କେଳେକେବେଳେ କେବଳ କମିତ ଗୁଡ଼ ଆସେ । ଆମ ପିଲାଦିନେ ଧଳା ଚିନି ନ ଥିଲା, ଏହି ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ଚିନି ଆମେ ଖାଉଥିଲୁଁ । ଉତ୍ତରପ୍ରଦେଶର ବନାରସ ପାଖ ଆଖ ଚିନି କାରଖାନାରୁ ଆସୁଥିବାରୁ ଏହାର ନାମ ବୋଧହୁଏ କାଶୀ ଚିନି ଦିଆ ଯାଇଥିଲା ।"

"ତେବେ ସଫା ଚିନି ତିଆରି ହୁଏ କେଉଁଠି ? ଆମେ ତ ଯେଉଁ ଚିନି ଖାଉଛୁଁ, ତା ଖୁବ୍ ଧଳା ?" ପଚାରିଲା କୁମାର ।

"ଏହି କାଶୀ ଚିନିକୁ ନେଇ ପୁଣି ପାଣି ମିଶାଇ ଆଉ ଥରେ ଚିନିପାଣି ତିଆରି କରନ୍ତି । ଏଥିରେ ଆଗଭଳି ପୁଣି କଲି ଚୂନ ମିଶାଇ ଅଙ୍ଗାରକାମ୍ଳ ଗ୍ୟାସ୍ ପୂରାନ୍ତି । ଫଳରେ ଏହା ଆହୁରି ସଫା ହୋଇଯାଏ । ତତ୍‌ପରେ ଏହି ଚିନିରସକୁ ଅଙ୍ଗାରଦ୍ୱାରା ଛାଣି-ଦେଲେ ଚିନିରସରେ ଯାହା କିଛି ମଇଳା ଥାଏ, ତାହା ପୂରାପୂରି ଚାଲିଯାଏ । ସବୁ ଜାତିର ଅଙ୍ଗାର ଚିନିକୁ ସଫା କରିବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ ନାହିଁ । ନଡ଼ିଆ ସଢ଼େଇକୁ ପୋଡ଼ି ଯେଉଁ ଅଙ୍ଗାର ବାହାର କରାଯାଏ, ସେହି ଅଙ୍ଗାରଦ୍ୱାରା ଚିନି ଭଲ ସଫା ହୁଏ । ନଡ଼ିଆ ସଢ଼େଇ ଅଙ୍ଗାର ବ୍ୟବହୃତ ହେବା ଆଗରୁ ହାଡ଼କୁ

ଯୋଡ଼ ଯେଉଁ ଅଙ୍ଗାର ମିଳୁଥିଲା ତାଦ୍ୱାରା ଚିନି ସଫା ହେଉଥିଲା । କିନ୍ତୁ ନଡ଼ିଆ ସଡ଼େଇ ଅଙ୍ଗାର ବାହାରିବା ଦିନରୁ ଓ ଆମ



[ଚିନି କାରଖାନା ଭିତରର ଦୃଶ୍ୟ]

ଦେଶର ଲୋକେ ସେଭଳି ଚିନିକୁ ଖାଇବାକୁ ଆପତ୍ତି କରିବାରୁ ଆଜି ହାଡ଼ରୁ ତିଆରି ଅଙ୍ଗାର ଏଥିପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ ହେଉ ନାହିଁ । ଏବେ ଯନ୍ତ୍ର ଚିନିପାଣିରୁ ଜଳଟିକ ବାହାର କରିନେଲେ ଧଳା ଚିନି ତଳକୁ ବସିଯାଏ ।”

“ଆମ ଦେଶର ହେଉଜିଭିତରକୁ ଚିନି ଯାଏ ନାହିଁ କାହିଁକି ଅଜା ?” ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

“ଆମ ଦେଶର ପୁରୁଣାକାଳିଆ ଲୋକଙ୍କ ମନରେ ଧାରଣା ଯେ, ଚିନି ହାଡ଼ଦ୍ୱାରା ସଫା ହୁଏ; ତେଣୁ ସେଭଳି ପଦାର୍ଥକୁ ସେମାନେ ପବିତ୍ର ଦେବଦେବୀମନ୍ଦିରକୁ ଗ୍ରହଣ କରିବେ ବା କେମିତି ?”

"କିନ୍ତୁ ତୁମେ ଓପ ବର୍ତ୍ତମାନ କହିଲ ଯେ, ଏହା ଆଉ ବାଉଁଶଅଣ ଅଙ୍ଗାର ଦ୍ୱାରା ସଫା ହେଉ ନାହିଁ ? ତେବେ ଦେବଦେବୀମନ୍ଦିରକୁ ଯିବାରେ ଆଉ ବାଧା କଣ ?"

"ତୁ ପିଲା ବୁଝିଲୁ ମା, ଆମ ଲୋକେ କଣ ବୁଝୁଛନ୍ତି ? ସେହି ପୁରୁଣା ଧାରଣା ସେମାନଙ୍କ ମନରେ ଅଛି । ଆମ ଦେଶର ଲୋକେ ଏପରି ଯେ, ଧର୍ମ ନାଁରେ ଅନ୍ଧ ହୋଇ ସେମାନେ କିଛି ଗୋଟିଏ ନୂଆ କଥା କରିବାକୁ ନାରାଜ । ବିଜ୍ଞାନ ସାହାଯ୍ୟରେ ଏବେ କଷ୍ଟରେ କଳା କଳା ଗୁଡରୁ ଧଳା ଧୋବଫରଫର ଚିନି ତିଆରି ହେଲା, ଦେବଦେବୀମାନଙ୍କର କଣ ଟିକେ ମନ ହେଉ ନ ଥିବ ଚିନି ଖାଇବାକୁ ? ସବୁ ଦିନେ କଣ ସେମାନେ ସେହି କାଳିଆ ଗୁଡ଼ ଖାଉଥିବେ ? ଆମ ଲୋକେ ଦେଉ ନାହାନ୍ତି ପିଲା, ଠାକୁର ଖାଆନ୍ତେ ନାହିଁ ବାଳିକି ।"

ଅଜା ହସି ହସି ଏତକ କହିଗଲେ । ଏହି କଥା କେଇ ପଦରେ ତାଙ୍କର ଅଙ୍ଗ ବେଶ୍ ଜଣା ପଡୁଥିଲା ।

"ଚିନି କେବେକେବେ ବଡ ବଡ଼ ଦାନା, ପୁଣି କେବେକେବେ ସ୍ରୋଟ ସ୍ରୋଟ ଦାନା ହୁଏ କେମିତି ଅଜା ? ସେଦିନ ଆମ ଗାମ ଦୋକାନରୁ ଯେଉଁ ଚିନି ଆଣିଥିଲ, ସେ ଚିନିଦାନା ତ ଟିକିଏ ବଡ଼ ଥିଲା । ଅନ୍ୟ ଦିନେ ସେ ଯେଉଁ ଚିନି ଆଣେ, ସେ ଦାନାଗୁଡ଼ିକ ସ୍ରୋଟ ।" ପଚାରିଲା କୁମାର ।

"ହଁ, ବାବା, ଚିନିଦାନା କେବେକେବେ ବଡ଼ (ଓ) କେବେକେବେ ସ୍ରୋଟ ହୋଇଥାଏ । ଅଙ୍ଗାର ଦ୍ୱାରା ଚିନିପାଣିକୁ ଗ୍ରୁଷିସାରିଲା ପରେ ଯେଉଁ ସଫା ଚିନିପାଣି ରହେ, ସେଥିରୁ ଜଳକୁ

ଧୀରେ ଧୀରେ ଗରମ କରି ବାଷ୍ପ ଆକାରରେ ବାହାର କରି-ନେଲେ ଚିନିପାଣି ସିରା ଭଳି ହୋଇଯାଏ । ଏହି ସିରାକୁ ଥଣ୍ଡା କଲେ ଚିନିଦାନା ପଡ଼ଇ ଏ । ସିରାକୁ ଯଦି ଶୀଘ୍ର ଶୀଘ୍ର ଥଣ୍ଡା କରାଯାଏ, ତେବେ ଦାନାଗୁଡ଼ିକ ଛୋଟ ଛୋଟ ହୁଏ, ଧୀରେ ଧୀରେ ଥଣ୍ଡା କଲେ ଦାନା ବଡ଼ ହୁଏ ।"

"ଗୁଡ଼ରୁ କିପରି ଚିନି ତିଆରି କରାଯାଏ ଅଜା ? ଏହା କଣ ଆଖୁରସରୁ ଚିନି ତିଆରି କଲା ଭଳି ?" କୁମାର ପଚାରିଲା ।

"ହଁ, ବାବା, ଗୁଡ଼କୁ ପାଣିରେ ମିଳାଇ ଆଖୁରସକୁ ସଫା କଲାଭଳି ସଫା କଲେ ଗୁଡ଼ ଚିନିରେ ପରିଣତ ହୁଏ । ସେହିଭଳି ସେଥିରୁ ପ୍ରଥମେ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗର ଓ ପରେ ସଫା ଚିନି ବାହାରେ ।" ଅଜା ଉତ୍ତର କଲେ ।

"ବୀଟ୍ ମୂଳରୁ କିପରି ଚିନି ତିଆରି ହୁଏ, ସେ କଥା ତ କହିଲ ନାହିଁ ? ଏହା କଣ ଆଖୁ ଭଳି ପେଡ଼ାଯାଏ ଅଜା ?" ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

"ନାହିଁ, ମା, ବୀଟ୍‌ମୂଳରୁ ଚିନି ସେପରି ବାହାର କରାଯାଏ ନାହିଁ । ବୀଟ୍‌ମୂଳକୁ ପ୍ରଥମେ ପାତଳା ପାତଳା ଖଣ୍ଡରେ କାଟି ପାଣିରେ ସିଝାଯାଏ । ମୂଳ-ଭିତରେ ଥିବା ଚିନି ଅଂଶକୁ ଗରମ ଜଳ ବାହାର କରିନିଏ । ତତ୍‌ପରେ ଏହି ଗରମ ଜଳକୁ ଛାଣି ସଫା କରି ଆଖୁରସରୁ ଚିନି ବାହାର କଲା ଭଳି ଚିନି ତିଆରି କରାଯାଏ ।"



[ବୀଟ୍ ଗଛ]

"ଆଖିରୁ ତିଆରି ଚିନି ଓ ଗାଈରୁ ତିଆରି ଚିନି କଣ ଦେଖିବାକୁ ଏକାପରି ? ଦୁଇଟି ଭିତରେ କଣ କିଛି ତଫାତ୍ ନାହିଁ ?" ରେଣୁ ପୁଣି ପଚାରିଲା ।

"ନାଇଁ, ମା, ଦୁଇଟି ଭିତରେ ଟିକିଏ ହେଲେ ଫରକ୍ ନାହିଁ । ଦୁଇଟିଯାକ ପରା ଏକା ଜିନିଷ, ଆଉ ତଫାତ୍ ଆସିବ କୁଆଡ଼ୁ ?"

"ଅଜା, ସେଦିନ ବୋଉ ଆମକୁ ଖଜୁରୀ ଗୁଡ଼ ଖାଇବାକୁ ଦେଇଥିଲା । କହୁଥିଲା, ଖଜୁରୀ ଗୁଡ଼ କୁଆଡ଼େ ଖଜୁରୀ କୋଳି ଗଛରୁ ବାହାର କରାଯାଏ । ଏ କଥା କଣ ସତ ?" ବଡ଼ ଖୁସିରେ ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

"ହଁ, ମା, ଖଜୁରୀ ଗଛର ରସରୁ ପାଣି ବାହାର କରିଦେଲେ ଖଜୁରୀ ଗୁଡ଼ ହୁଏ । ବହୁ କାଳରୁ ଖଜୁରୀ ଗଛରୁ ଏହି ଖଜୁରୀ ରସ ସଂଗ୍ରହ ଆମ ଦେଶରେ ଚାଲି ଆସୁଛି । ଏହି ଖଜୁରୀ ରସ ଦୋରୁଅ ଭଳି ପିଠା ଲାଗେ । ଠାଏ ଠାଏ ଲୋକେ ଖଜୁରୀ ରସରୁ ଖଟା ତାଡ଼ି ତିଆରି କରନ୍ତି । ଏହି ତାଡ଼ିକୁ ପିଇଲେ ମଦ ଭଳି ନିଶା ହୁଏ । ଯେଉଁଠି ଖଜୁରୀ ରସକୁ ତାଡ଼ି କରନ୍ତି ନାହିଁ, ସେଠାରେ ଏହି ରସକୁ ମାରି ଖଜୁରୀ ଗୁଡ଼ ତିଆରି କରନ୍ତି । ଖଜୁରୀ ଗୁଡ଼ ଦେଶୀ ଗୁଡ଼ ଭଳି କଳା ନୁହେଁ; ଏହା ପ୍ରାୟ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗର । ଏହାର ଗୋଟିଏ ଭଲ ବାସନା ଅଛି । ଏହି ବାସନା ଯୋଗୁ ଖଜୁରୀ ଗୁଡ଼ ଖାଇବାକୁ ଭାରି ଭଲ ଲାଗେ । ଶୁଖିଲା ଟାଙ୍ଗର ଭୂଇଁରେ ଖଜୁରୀ ଗଛ ଭଲ ବଢ଼େ । ଖଜୁରୀ ଗଛ ଅନେକ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବଞ୍ଚେ ଓ ତିନି ଚାରି ବର୍ଷଠାରୁ ଏଥିରୁ ରସ ସଂଗ୍ରହ ହୁଏ ।"

"ଖଜୁରୀ ଗଛରେ ପରା କୋରା ହୁଏ, ସେଥିରୁ ପୁଣି ରସ ବାହାରେ କିପରି ?" ପଚାରିଲା ରେଣୁ ।

"ଖଜୁରୀ ଗଛରେ କୋରା ହେବା ଆଗରୁ ଗଛର ଅଗରେ କେତେକ ଡେଙ୍ଗ ରହିଥିବା ବାକଳସବୁ ପଟକୁ କାଟି ସଫା କରି ଦିଆଯାଏ । ତତ୍ପରେ ଗଛର ଠିକ ମଝି ତଳକୁ ଗଣ୍ଡି-ଦେହରେ ତୃଣ୍ଟି ଖଟଣ୍ଡେ ଟଙ୍କୁରେ ଗାତ କରନ୍ତି । ଏହି ଟଙ୍କୁର ଦେଇ ଗଣ୍ଡିଦେହକୁ ରସ ନିଗିଡ଼େ । ଏହି ତଣ୍ଟା ସ୍ଥାନରୁ ଗୋଟିଏ ନଳଦ୍ୱାରା ରସକୁ ଆଣି ଗଛର ତଳକୁ ବନ୍ଧା ହୋଇଥିବା ଗୋଟିଏ ଠେକାରେ ଜମା କରାହୁଏ । ତୁମେ ସବୁ ଗଲାବର୍ଷ ଗାଁକୁ ଗଲା-ବେଳକୁ ବାଟରେ ଖଜୁରୀ ଗଛରେ କିପରି ଠେକାମାନ ବନ୍ଧା ହୋଇଥିଲା, ଦେଖି ନ ଥିଲ ."


[ଖଜୁରୀ ଗଛ ଓ ଠେକା]

"ହଁ, ହଁ, ଅଜା, ଆମର ଠିକ୍ ମନେ ଅଛି, ଗଲାବର୍ଷ ଗାଁକୁ ଗଲାବେଳେ ଖଜୁରୀ ଗଛରେ ଠେକାସବୁ ବନ୍ଧା ହୋଇଥିଲା ।" ରେଣୁ ଉତ୍ତର ଦେଲା ।

"ସେସବୁ ଗଛରୁ କଣ ଖଜୁରୀ ରସ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଏ ଅଜା ?" ପଚାରିଲା କୁମାର ।

"ନାହିଁ, ବାବା, ଆମ ଗାଁରେ କେହି ଖଜୁରି ରସ ସଂଗ୍ରହ କରନ୍ତି ନାହିଁ । ସେଗୁଡ଼ିକ ତାଡ଼ି ଓ ଆଶ ପାଇଁ ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଏ । ସେହି ଠେକରେ ପଡ଼ିଲେ ଖଜୁରି ରସ ମିଳିଥାଏ, କିନ୍ତୁ ସେହି ଖଜୁରି ରସକୁ ଠେକରେ ୪।୬ ଘଣ୍ଟା ରଖିଲେ ତାହା ଖଟା ତାଡ଼ି ହୋଇଯାଏ ।"

"ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଗଛରୁ କେତେ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରସ ମିଳିଥାଏ ଅଜା ?" ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

"ହାରାହାରି ଦଶ ବାର ସେର ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରସ ପ୍ରତିଦିନ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଗଛରୁ ମିଳିଥାଏ । ଗୋଟିଏ ଗଛରୁ ତିନି ଚାରି ଦିନ ଧରି ରସ ନେଇ ଚାରି ପାଞ୍ଚ ଦିନ ପୁଣି ଛାଡ଼ି ଦିଆଯାଏ । ତା'ପରେ ପୁଣି ରସ ନିଆ ହୁଏ । ଆମ ଦେଶରେ ସାଧାରଣତଃ କାର୍ତ୍ତିକ ମାସଠାରୁ ମାଘ ଫଗୁଣ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏହି ରସସଂଗ୍ରହ ଚାଲେ । ଏହି ରସକୁ ନେଇ କରେଇରେ ଗରମ କଲେ ତହିଁରୁ ପାଣିତକ ବାହାରିଯାଏ, ରସରେ ଥିବା ଗୁଡ଼ତକ ପଡ଼ି ରହେ । ଏହି ଗୁଡ଼କୁ ସବୁ, ଠେକ ଓ ଛୋଟ ଛୋଟ ମାଠିଆରେ ଭର୍ତ୍ତି କରି ବଜାରକୁ ବିକିବାପାଇଁ ପଠାଇଦିଅନ୍ତି । ଏହି ଗୁଡ଼ ଦେଖିବାକୁ ପରିଷ୍କାର, ଆଖିକୁ ଭଲ ଲାଗେ ଓ ଏହାର ଗନ୍ଧ ଏତେ ଭଲ ଯେ ଶୁଙ୍ଘିଲେ ପାଟିରୁ ଲାଳ ବୋହି ପଡ଼େ ।"

"ଖଜୁରି ଗୁଡ଼ରୁ କି ଚିନି ହେଉଥିବ ଅଜା ? ସେ ଚିନି ଆଖୁ ଚିନି ଅପେକ୍ଷା କି ବେଶି ଭଲ ଲାଗୁଥିବ ?"

"ନା, ବାବା, ଖଜୁରି ଗୁଡ଼ରୁ କେହି କେବେ ଚିନି ତିଆରି କରେ ନାହିଁ । କାରଣ ଖଜୁରି ଗୁଡ଼ରୁ ଯେଉଁ ଚିନି ବାହାରିବ

ସେଥିରେ ଖଜୁରୀ ଗୁଡ଼ର ସୁଗନ୍ଧ ମୋଟେ ନ ଥିବ । ଖଜୁରୀ ଗୁଡ଼ର ଆଦର ସିନା ତାହାର ସୁଗନ୍ଧ ପାଇଁ, ଚିନିରେ ଯଦି ସେହି ସୁଗନ୍ଧ ନ ଥିବ ସେ ଚିନିକୁ ଲୋକେ କିଣିବେ କାହିଁକି ? ପୁଣି ଖଜୁରୀ ଗୁଡ଼ର ଦାମ୍ ଦେଶୀ ଗୁଡ଼ ଅପେକ୍ଷା ବେଶୀ ହୋଇଥିବାରୁ ଖଜୁରୀ ଚିନିର ଦାମ୍ ସାଧାରଣ ଚିନି ଅପେକ୍ଷା ବେଶୀ ହେବ । ଖଜୁରୀଚିନି ଓ ଆଖୁଚିନି ଏ ଦୁଇଟି ଭିତରେ କିଛି ତଫାତ୍ ନାହିଁ । ଏହିସବୁ କାରଣରୁ ଖଜୁରୀ ଚିନି ତିଆରି କରାଯାଏ ନାହିଁ ।"

"ଅଜା, ସେଦିନ ବାପା ବଜାରରୁ ତାଳମିଶ୍ରି ଆଣିଥିଲେ; ବୋଉ ମୋତେ ଖାଇବାକୁ ଦେଇଥିଲା । ତାଳମିଶ୍ରି କଣ ତାଳରୁ ତିଆରି କରାଯାଏ ?" ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

"ନା, ମା, ତାଳମିଶ୍ରି ତାଳରୁ ତିଆରି କରାଯାଏ ନାହିଁ । ତାଳରସରୁ ତାଳମିଶ୍ରି ତିଆରି ହୁଏ । ଖଜୁରୀ ଗଛ ଭଳି ତାଳଗଛରୁ ମଧ୍ୟ ମିଠାରସ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଇପାରେ । କିନ୍ତୁ ଖଜୁରୀ ଗଛ ଭଳି ତାଳ ଗଛରୁ ରସ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଏ ନାହିଁ । ତାଳ ଗଛରୁ ରସ ସଂଗ୍ରହ କରିବାକୁ ହେଲେ ତାଳ ଗଛର ଅଗରେ ଯେଉଁ ଫୁଲ ମଞ୍ଜରୀ ହୁଏ, କଷି ଅବସ୍ଥାରେ ତା ଅଗକୁ କାଟିଦେଲେ ସେଥିରୁ ରସ ନିଗିଡ଼େ । ପ୍ରଥମେ କାଟି ଚୂନ ଦେଇ କିଛି ଦିନ ରଖି ଦଅନ୍ତି । ତତ୍ପରେ ତାକୁ ବାହାର କରିଦେଇ ରସ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଏ । ତାଳରସରୁ ଗୁଡ଼ ଓ ମିଶ୍ରି ଆଦି ତିଆରି ହୋଇପାରେ । ଭଲ ଲାଭ ହେବ ବୋଲି ତାଳରସରୁ ମିଶ୍ରି କରି ସାଧାରଣତଃ ବିକ୍ରି କରାଯାଏ ।"

"ଗୁଡ଼ ଓ ଚିନି ତିଆରି ପାଇଁ ଆଖୁ, ବୀଟ୍, ଖଜୁରୀ ଓ ତାଳ ଛଡ଼ା ଆଉ କୌଣସି ଗଛ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ କି ?" ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

"ହଁ, ମା, ଉତ୍ତର-ଆମେରିକାରେ ମେପ୍‌ଲ ନାମକ ଏକ ଜାତିର ବଡ଼ ବଡ଼ ଗଛ ଦେଖାଯାଏ । ଖଜୁରି ଗଛର ଗଣ୍ଡିକୁ ଯେପରି ରସ ବାହାରେ, ଏହି ମେପ୍‌ଲ ଗଛର ତଳ ଗଣ୍ଡିକୁ କାଟିଦେଲେ ସେହିପରି ରସ ନିଗିଡ଼େ । ଏହି ରସ ଖଜୁରି ରସ ଭଳି ଖୁବ୍ ମିଠା ! ଏଭଳି ଗଛ ଆମ ଦେଶରେ ଦେଖାଯାଏ ନାହିଁ ମା ! ଇଉରୋପୀୟମାନେ ଉତ୍ତର-ଆମେରିକା ଯିବା ଆଗରୁ ସେଠାର ଆଦିବାସୀମାନେ ଏହି ଗଛରୁ ରସ ସଂଗ୍ରହ କରି ଗୁଡ଼ ତିଆରି କରୁଥିଲେ । ଆଜିକାଲି ଏହି ମିଠା ରସରୁ ନାନା ଉପାୟରେ ଚିନି ତିଆରି ହେଉଅଛି । ମେପ୍‌ଲ ଗଛରୁ ମାର୍ଚ୍ଚ ଓ ଏପ୍ରିଲ ମାସରେ ବେଶୀ ରସ ନିଗିଡ଼େ । ଖଜୁରି ରସ ଭଳି ଛୋଟ ବଡ଼ ଠେକି ବସାଇ ଏହି ଗଛରୁ ରସ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଏ ।"

"ମିଶ୍ରି କଣ ଚିନିରୁ ତିଆରି ହୁଏ ଅଜା ? ଏହା ଏତେ ବଡ଼ ବଡ଼ ଦାନା ହୁଏ କପରି ?" କୁମାର ପଚାରିଲା ।

"ହଁ, ମିଶ୍ରି ଚିନିରୁ ତିଆରି ହୁଏ ବାବା ! ପ୍ରଥମେ ଚିନିକୁ ପାଣିରେ ମିଶାଇ ଗରମ କରି ଏକ ଗାଢ଼ ଚିନିରସ ତିଆରି କରନ୍ତି । ଏହି ଚିନିରସକୁ ବଡ଼ ବଡ଼ ଓସାରିଆ ଚଟକା ଜାଗାରେ ରଖି ଖୁବ୍ ଧୀରେ ଧୀରେ ଥଣ୍ଡା କରନ୍ତି । ଏଥିପାଇଁ ଏହି ଜାଗାଗୁଡ଼ିକୁ ଗୋଟିଏ ଘରେ ବନ୍ଦ କରି ରଖନ୍ତି । ଏହା ଥଣ୍ଡା ହେବା ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ସେଥିରୁ ପାଣି ଧୀରେ ଧୀରେ ଉଡ଼ିଯାଏ । ଅଳ୍ପ କେଇ ଦିନ ପରେ ଏହି ପାତ୍ରରେ ଛୋଟ ଛୋଟ ମିଶ୍ରିଦାନା ପକାଇ ଦିଆଯାଏ । ଏହି ମିଶ୍ରିଦାନା ଉପରେ ରସରେ ଥିବା ଚିନି ଦାନା ବାନ୍ଧିବାକୁ ଆରମ୍ଭ କରେ । କିଛି ଦିନ ପରେ ରସରେ ଥିବା ଚିନିତକ ଖୁବ୍ ବଡ଼ ବଡ଼ ଦାନା

ବାନ୍ଧ ରସ ଥିବା ଜାଗାର ତଳେ ବସିଯାଏ । ଯେତେବେଳେ ଦେଖାଯାଏ ଯେ ଅଧିକାଂଶ ଚିନି ମିଶ୍ରି ପାଲଟିଗଲାଣି, ସେତେବେଳେ ଉପର ରସତକ କାଢ଼ିନେଇ ତଳେ ବସିଥିବା ମିଶ୍ରିମୁଣ୍ଡାକୁ ଶୁଖାଯାଏ । ଏହି ମିଶ୍ରି ଟ୍ରୋଟ ବଡ଼ ପଥର ଆକାରରେ ଦାନା ବାନ୍ଧିଥାଏ ! ଏହାକୁ ଡଙ୍ଗି ବିକ୍ରିପାଇଁ ବଜାରକୁ ପଠାନ୍ତି ।"

"ଉପରୁ ଯେଉଁ ରସତକ କାଢ଼ି ନିଆଯାଏ, ସେ କେଉଁ କାମରେ ଲାଗେ ଅଜା ?" କୁମାର ପଚାରିଲା ।

"ହଁ, କହିବାକୁ ଭୁଲି ଯାଉଥିଲି । ଏହି ରସକୁ ଫୁଟାଇ ସେଥିରୁ ପାଣି ବାହାର କରିନେଲେ ତାହା କନ୍ଦରେ ପରିଣତ ହୁଏ । ଏହି କନ୍ଦ ପୁଣି ବଜାରକୁ ବିକ୍ରି ପାଇଁ ପଠାଯାଏ ।"

"ଅଜା, ଖଣ୍ଡେ ଖଣ୍ଡେ ମିଶ୍ରିରେ ସୂତା ଲାଗିଥାଏ କାହିଁକି ? ମିଶ୍ରି ଭିତରକୁ ପୁଣି ସୂତା ଆସେ କୁଆଡ଼ୁ ?"

"ସତେ ତ, ସେ କଥା ତୁମକୁ କହି ନାହିଁ । କିଛି ଦିନ ଆଗରୁ ମିଶ୍ରି ଆଉ ଏକ ଉପାୟରେ ତିଆରି ହେଉଥିଲା । ଗାଢ଼ ଚିନିରସକୁ ଚଟକା ଜାଗାରେ ନ ଢାଳି ବାତାପି ଲେମ୍ବୁ ଆକାରର ଏକ ପାତ୍ରରେ ଭର୍ତ୍ତି କରାଯାଏ । ଏହି ପାତ୍ରଟି ଏଭଳି ଯେ, ଏହାକୁ ଦୁଇ ଫାଳ କରି ଖୋଲି ଦିଆଯାଇପାରେ । ଏହି ପାତ୍ରରେ ଚିନିରସ ଭିତରେ ଖଣ୍ଡିଏ ମୋଟ ସୂତା ଓ ସୂତା ଚାରିପାଖରେ ଆଗରୁ ଲାଗିଥିବା କେତେ ଖଣ୍ଡ ମିଶ୍ରିଦାନା ଭର୍ତ୍ତି କରି ଦିଆଯାଏ । ତାପରେ ପାତ୍ରଟିକୁ ଥଣ୍ଡା କରାଯାଏ ଓ ପାଣି ଅଂଶ ଧୀରେ ଧୀରେ ବାହାରି ଯାଏ । ଏହି ସୂତା ଚାରିପାଖରେ ମିଶ୍ରି ଦାନା ବାନ୍ଧିବାକୁ ଆରମ୍ଭ

କରେ । କିଛି ଦିନପରେ ପାତ୍ରଭିତରେ ଥିବା ଗାଢ଼ ଚିନି ସିରପକୁ ଜମାଟ ବାନ୍ଧି ଗୋଟିଏ ମିଶ୍ରିମୁଣ୍ଡା ହୋଇଯାଏ । ତତ୍ପରେ ଏହି ପାତ୍ରଟିକୁ ଖୋଲି ବାତାପି ଲେମ୍ବୁ ଆକାରର ଚିନି ମୁଣ୍ଡାଟି ବାହାର କରାଯାଏ ଓ ଏହି ମୁଣ୍ଡାକୁ ପତ୍ରରେ ଗୁଡ଼ାଇ ବଜାରକୁ ପଠାଯାଏ । ଦୋକାନୀମାନେ ଏହାକୁ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି ଭାଙ୍ଗି ବିକ୍ରି କରନ୍ତି । ମଝିରେ ଯେଉଁ ସୂତାଟି ଦିଆ ହୋଇଥାଏ, ତାହା ବିଭିନ୍ନ ମିଶ୍ରିଖଣ୍ଡରେ ରହିଯାଏ ।

“ଆଗ ଯୁଗରେ କନ୍ଦ କିପରି ତିଆରି ହେଉଥିଲା ଅଜା ? ସେ ଦିନ କହୁଥିଲ ସବୁ ଚିନି ଆଗରୁ ଆମ ଦେଶରେ କନ୍ଦର ବ୍ୟବହାର ଥିଲା ?” ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

“ହଁ, ମା, ଆଗ ଯୁଗରେ ଗୁଡ଼କୁ ସଫା କରି ଲୋକେ କନ୍ଦ ତିଆରି କରୁଥିଲେ । ପରେ ପଟର କାଶୀ ଚିନିକୁ ପରିଷ୍କାର କରି ଧଳାଚିନି କଲାବେଳେ ଯେଉଁ ଚିନିରସ ବଳିଯାଏ, ସେଥିରୁ କନ୍ଦ ତିଆରି ହୁଏ । କିନ୍ତୁ ଆଜିକାଲି ମିଶ୍ରି କାରଖାନାମାନଙ୍କରୁ କନ୍ଦ ତିଆରି ହେଉଛି ।”

“ଏହି ସୁଗର୍-କିଉବ୍ କିପରି ହୁଏ ଅଜା ?” ହାତରେ ଦୁଇଟି କିଉବ୍ ଧରି ପଚାରିଲେ କୁମାର ।

“ଏହି ସୁଗର-କିଉବ୍ ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ଖୁବ୍ ଶ୍ରେଷ୍ଠ ଶ୍ରେଷ୍ଠ ଚିନିଦାନା ଦରକାର । ଧୂଳି ପରି ଶ୍ରେଷ୍ଠ ଶ୍ରେଷ୍ଠ ଚିନିଦାନା ସହିତ ଅଠାଳିଆ ଚିନିସିରକୁ ମିଶାଇ ଏକ ପ୍ରକାର କଳ ସାହାଯ୍ୟରେ ଚକଟାଯାଏ । ତତ୍ପରେ ଏହି ଚିନି

ଚକଟାକୁ ଫର୍ମାରେ ଢୋଇ ଗୁପି ଗନକଜବ୍ ତିଆରି କରଯାଏ । ଏହି କଜବ୍‌କୁ ବାୟୁ ନ ଥିବା କୋଠରୀରେ ରଖି ଶୁଖାଇଲେ ଏଗୁଡ଼ିକ ଶୁଖି ଟାଣ ହୋଇଯାଏ । ଏହି ସୁଗର-କଜବ୍‌ଗୁଡ଼ିକ ଏପରି ଯେ ଏଥିରେ ଟୋପାଏ ପାଣି ଢାଳିଲେ ଏହା ଭାଙ୍ଗିଯାଇ ମେଣ୍ଟାଏ ହୋଇଯାଏ । ଚା, ଗରମ ଦୁଧ କମ୍ବା କଫିରେ ପକାଇଲାକ୍ଷଣି ଏହା ମିଳାଇଯାଏ; ତେଣୁ ମିଳାଇବା ପାଇଁ ବେଶୀ ଘାଣ୍ଟିବାକୁ ପଡ଼େ ନାହିଁ ।”

“ତୁମେ କହୁଥିଲ ପରି ଗୁଡ଼ କଳା ନୁହେଁ; କିନ୍ତୁ ଆମ ଦେଶୀ ଗୁଡ଼ ଏତେ କଳା ଦେଖାଯାଏ କାହିଁକି ?” କୁମାର ପଚାରିଲା ।

“ହଁ, ବାବା, ଗୁଡ଼ ପ୍ରକୃତରେ ଏତେ କଳା ଦେଖାଯିବା କଥା ନୁହେଁ; ଗୁଡ଼ର ପ୍ରକୃତ ରଙ୍ଗ ବାଦାମୀ କମ୍ବା ଅଳ୍ପ ହଳଦିଆ । ଗୁଡ଼ରନ୍ଧାଳିମାନଙ୍କ ଦୋଷରୁ ଏହା ଏତେ କଳା ଦେଖାଯାଏ । ହୋଲୁଅକୁ କରେଇରେ ବସାଇ ରାନ୍ଧିଲାବେଳେ କରେଇ ପାଟରେ ଯେଉଁ ଗୁଡ଼ ଲାଗି ପୋଡ଼ିଯାଏ, ସେହି ପୋଡ଼ା ଗୁଡ଼କୁ ରନ୍ଧାଳି-ମାନେ ଆଣି ଗୁଡ଼ରେ ମିଶାଇଦିଅନ୍ତି । ତେଣୁ ଗୁଡ଼ କଳା ଦିଶିବ ନାହିଁ ତ ଆଉ କଣ ? କେତେ କିସମର ଆଖୁ ଅଛି, ଯାର ରସ ମାଟିଆ ଦେଖାଯାଏ । ତେଣୁ ଏଭଳି ରସରୁ ଯେଉଁ ଗୁଡ଼ ହୁଏ, ତା କିଛିଟା କଳା ଦେଖାଯାଏ । ମାନ୍ଦ୍ରାଜ ପ୍ରଦେଶର ଅନକାପଲ୍ଲୀ ଅଞ୍ଚଳରୁ ଯେଉଁ ଗୁଡ଼ ବିକିପାଇଁ ଆସେ, ତା ଖୁବ୍ ସାବଧାନତା ସହକାରେ ତିଆରି ହେଉଥିବାରୁ ଆଖିକୁ ବେଶ୍ ଭଲ ଲାଗେ, ମୋଟେ କଳା ଦିଶେ ନାହିଁ । ଆମ ଓଡ଼ିଶାର ଠାଏ ଠାଏ ଏହିଭଳି ପରିଷ୍କାର ଗୁଡ଼ ତିଆରି ହେଲାଣି ।”

"ଖାଦ୍ୟ ହିସାବରେ ଦେଖିଲେ ଚିନି ଭଲ ନା ଗୁଡ଼ ଭଲ ଅଜା ?" କୁମାର ପଚାରିଲା ।

"କେହି ମନା କରିବେ ନାହିଁ ଯେ ଗୁଡ଼ର ଖାଦ୍ୟଗୁଣ ଚିନି ଅପେକ୍ଷା ଢେର୍ ବେଶୀ ବୋଲି; କିନ୍ତୁ ଗୁଡ଼ ବଡ଼ ଅପରିଷ୍କାର ଭାବରେ କିଆଁ ଅଣା ହେଉଥିବାରୁ, ଦୋକାନ ଗୋଦାମ-ମାନଙ୍କରେ ବଡ଼ ଖରାପ ଭାବରେ ବିକି ହେଉଥିବାରୁ ଅନେକେ ଏହାକୁ ଘୃଣା କରନ୍ତି । ନୋହିଲେ ଗୁଡ଼ରେ ଆମ ଦେହ ଦରକାର କରୁଥିବା କେତେ ଖାଦ୍ୟ ଅଛି, ଯାହା ଚିନିରେ ମୋଟେ ନାହିଁ । ଗୁଡ଼କୁ ଯଦି ଖୁବ୍ ପରିଷ୍କାରପରିଚ୍ଛନ୍ନ ଭାବରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ବଡ଼ ଟିଣରେ ଭରି ମୁହଁ ବନ୍ଦ କରି ବିକି କରାଯାନ୍ତା, ତେବେ ଏହାର ଉପକାରିତା ଚିନିକୁ ବଳିଯାନ୍ତା ।"

"ଅଜା, ତୁମ୍ଭେ ସେତେବେଳେ କହୁଥିଲ ଚିନି କାରଖାନା-ମାନଙ୍କରେ ବହୁତ କଳା ଗୁଡ଼ ବଳିପଡ଼େ ବୋଲି । ସେଗୁଡ଼ିକ କଣ ହୁଏ ? ତାହାକୁ କଣ ଲୋକେ ଖାଆନ୍ତି ?" ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

"ଦୂର ପାଗଳି, କଳା ଗୁଡ଼କୁ କଣ ଲୋକେ ଖାଇପାରିବେ ? ଏହା ଚପ ଖାଇବାକୁ ପିତା, ଦେଖିବାକୁ ନିପଟ କଳା, ହାତକୁ ଅଠା ଅଠା ଲାଗେ ! ଏହା ଏତେ ଗନ୍ଧାଏ ଯେ, ନାକ ପାଖକୁ ନେଲେ ପେଟରୁ ଭାତ ବାହାରି ଆସିବ । ଏହି କଳା ଗୁଡ଼କୁ ପହିଲେ ପହିଲେ ପକାଇ ଦେଉଥିଲେ; କିନ୍ତୁ ଆଜିକାଲି ଏହା ଆମର ଅସଂଖ୍ୟ ଉପକାରରେ ଲାଗୁଛି । ଏହି କଳା ଗୁଡ଼ରୁ କେତେପ୍ରକାର ସ୍ପିରିଟ୍ , ବହୁତ ରକମର ଔଷଧ ଓ ମଟର ଚାଲିବା ପାଇଁ ତେଲ ତିଆରି ହେଉଛି ।"

"ଆଁ, ମଟରର ତେଲ ? ଏହି କଳା ଗୁଡ଼ରୁ ମଟର ଗାଡ଼ି ଚଳିବା ପାଇଁ ତେଲ ବାହାରୁଛି ? ଏ ତ ବଡ଼ ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟ କଥା ! ତୁମେ କଣ ଏ କଥା ସତ କହୁଛ ଅଜା ?" ରେଣୁ ଚମକିପଡ଼ି ପଚାରିଲା ।

"ହଁ, ମା, ମୁଁ କଣ ତୋତେ ଆଜି ମିଛରେ କହୁଛି ? ତୁ ବଡ଼ ହେଲେ କଣ ଏସବୁ ପଢ଼ିବୁନି ଯେ ମୁଁ ତୋତେ ମିଛରେ କହିବି ? କେତେକ ଜାଗାରେ ଏହି କଳା ଗୁଡ଼କୁ ମଧ୍ୟ ଜମିରେ ଖତ ଭାବରେ ଦିଅନ୍ତି । ଆମ ଦେଶର ଜଣେ ବୈଜ୍ଞାନିକ କଳା ଗୁଡ଼ର ଏପରି ବ୍ୟବହାର ଦେଖାଇ ଦେଇଥିଲେ ।"

"ଆଖୁ ପେଡ଼ା ସରିବା ପରେ ଯେଉଁ ଛିଠା ବାହାରେ, ସେଥି କଣ ହୁଏ ଅଜା ?" ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

"ବେଶ୍ ଭଲ କଥାଟିଏ ପଚାରିଲୁ ମା ! ଏହି ଆଖୁଛିଠାକୁ ଶୁଖାଇ ଗୁଡ଼ ଗଣ୍ଡିଲାବେଳେ ଜାଳନ୍ତି । ଆଜିକାଲି ଏହି ଛିଠାରୁ କେତେ ପ୍ରକାର ଖେଳନା, ପାନିଆ, ଚୂଡ଼ୀ, ଦୁଆତ, କଲମ, ଅସଂଖ୍ୟ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍ ଜିନିଷ ତିଆରି ହେଉଛି । ଦରକାର ପଡ଼ିଲେ ଏଥିରୁ କାଗଜ ମଧ୍ୟ ତିଆରି ହୋଇପାରିବ ।"

"ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍ କଅଣ ଅଜା, ଆମେ ତ ଜାଣିନୁ ?" ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

"ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍ ବିଷୟରେ ତୁମକୁ ଆଉ ଦିନେ କହିବି । ତେବେ ଏତିକି ଜାଣିରଖ ଯେ, ଆଜିକାଲି ବଜାରରେ ଉପରେ କୁହାହୋଇଥିବା ଯେଉଁସବୁ ଜିନିଷ ମିଳୁଛି, ସେଗୁଡ଼ିକ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍ ନାମକ ଏକପ୍ରକାର ପଦାର୍ଥରୁ ତିଆରି ।"

' ଆଖୁପିଠାରୁ କଣ କାଗଜ ତିଆରି ହୋଇପାରିବ ଅଜା ?" କୁମାର ପଚାରିଲା ।

"ହଁ, ବାପା, ଦରକାର ହେଲେ କାଗଜ ମଧ୍ୟ ତିଆରି ହୋଇପାରେ ।"

କାଗଜ କେଉଁଠାରୁ ଓ କିପରି ତିଆରି ହୁଏ, ସେ କଥା ଆମକୁ କାଲି କହିବ ଅଜା ! ଆମେ କାଲି ସନ୍ଧ୍ୟାବେଳକୁ ପୁଣି ତୁମ ନିକଟକୁ ବୁଲି ଆସିବୁଁ ।" କୁମାର କହିଲା ।

"ହଁ, ହଁ, ଅଜା, କାଲି ଆମକୁ ନିଶ୍ଚେ କାଗଜ କଥା କହିବ । ଖୁବ ଭଲ ଲାଗୁଛି । ଆମେ କେତେ କଥା ଜାଣିପାରୁଛୁଁ । ଏସବୁ କଥା ତ କେଉଁ ବହିରେ ନାହିଁ ।"

"ବହିରେ ସବୁ ଅଛି ମା ! ବଡ଼ ହେଲେ ସେଗୁଡ଼ା ଆହୁରି କେତେ ବିଷୟ ଜାଣିବ ଆହୁରି କେତେ କଥା ପଢ଼ିବ । ହେଉ, ଏବେ ଯାଅ, ଢେର୍ ବେଳ ହୋଇଗଲାଣି । ତୁମ ବୋଉ ତୁମକୁ ଅନାଇ ବସିଥିବ ।"

"ଅଜା ! ଅଙ୍ଗୁର, ନାସପାତି, ବେଦାନା, ସେଓ, ଆମ୍ବ, ପଣସ, କାଜୁ ପ୍ରଭୃତି ଯେଉଁ ଫଳ ମିଠା ଲାଗେ, ସେଥିରେ କଣ ଏହି ଚିନି ଥାଏ ?"

"ହଁ, ବାପା, ଫଳଗୁଡ଼ିକରେ ଚିନି ଥିବା ହେତୁ ସେଗୁଡ଼ିକ ମିଠା ଲାଗେ । କିନ୍ତୁ ଫଳରେ ଯେଉଁସବୁ ଚିନି ଥାଏ, ତାର ମାତ୍ରା କମ୍ ଓ ଏହା ଆଖୁରୁ ତିଆରି ଚିନି ନୁହେଁ । ଫଳରେ ଥିବା ଚିନି ଆଖୁଚିନିଠାରୁ ଢେର୍ ଅଲଗା । ବଡ଼ ହେଲେ ଏହି ଚିନି ବିଷୟ ଜାଣିପାରିବ ।"

"ମହୁରେ କଣ ଏହି ଚିନି ଥାଏ ଅଜା ?" ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

"ନା, ମା, ମହୁରେ ପ୍ରାୟ କୋଡ଼ିଏ ପ୍ରକାରର ଅଲଗା ଅଲଗା ଚିନି ମିଶିଥାଏ । ଆଜିକାଲି ଶହ ଶହ ପ୍ରକାର ଚିନି ତିଆରି ହେଲାଣି । ଆହୁରି ଶୁଣିଲେ ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟ ହେବ ଯେ, ଆଉ କିଛି ବର୍ଷପରେ ଚିନି ଆଖୁ ବା ବୀଟ୍‌ରୁ ତିଆରି ନ ହୋଇ କାଠ, କୁଟା, ଘାସ, ଏହି ଆଦିରୁ ତିଆରି ହେବ ।"

"କଣ କହୁଛ ଅଜା, ଆମେ କିଛି ବୁଝିପାରୁନୁ । ଏସବୁ ଆମକୁ ଅସମ୍ଭବ ବୋଲି ଜଣା ପଡ଼ୁଛି ।"

"ଏସବୁ ମୋଟେ ଅସମ୍ଭବ ନୁହେଁ ପିଲାଏ ! ତୁମେମାନେ ବଡ଼ କାଳକୁ ଦେଖିବ, ଚିନି ଆଖୁଗଛରୁ ତିଆରି ନ ହୋଇ କାଠ, କୁଟା ଆଦିରୁ ତିଆରି ହେଉଥିବ । କଳା କଳା ଅଙ୍ଗାରରୁ ମଧ୍ୟ ଧଳା ଧଳା ଚିନି ତିଆରି କରିହେବ ।"

"ଆଉ ଦିନେ ଆମକୁ ଏସବୁ କଥା କହିବ ଅଜା ! ଆମକୁ ତ ଏସବୁ ମେଜିକ୍ ଭଳି ଲାଗୁଛି । ରେଣୁ, ଆ, ଘରକୁ ଯିବା, କାଲି ସଞ୍ଜବେଳକୁ ପୁଣି ଆସିବା । ଅଜାଙ୍କ ପାଖରୁ ଢେର୍ ମଜା ମଜା କଥା ଶୁଣିବାକୁ ମିଳୁଛି ।"

"ହେଉ, ହଉ, ଏବେ ଚାଲ, କାଲି ପୁଣି ଆସିବା ।"

"ଆଉ ଗୋଟିଏ କଥା ଶୁଣିଯାଅ ପିଲାଏ ! ଏବେ ଆଉ ଏକପ୍ରକାର ଚିନି ବାହାରିଲାଣି, ତାକୁ କହନ୍ତି ଷଳତ ଚିନି ବା ସେକେରିନ୍ । ଏହା ଆମ ଆଖୁରୁ ବାହାରୁଥିବା ଚିନିଠାରୁ ପାଞ୍ଚ ଶହ ଗୁଣ ମିଠା ।"

"ଆଁ, ପାଞ୍ଚ ଶହ ଗୁଣ !" ରେଣୁ ଓ କୁମାର ଚମକିପଡ଼ିଲେ ।

"ହଁ, ଷାଞ୍ଚ ଶେଷ ଗୁଣ । ଗୋଟିଏ ବାଲଟି ପାଣିକୁ ମିଠା କରିବାକୁ ଯଦି ସେରେ ଚିନି ଲାଗେ, ତେବେ ଏହି ସେକେରିନ୍‌ରୁ ଟିପାଏ ଦେଲେ ସେତିକି ପାଣି ମିଠା ହୋଇଯିବ । ଆଉରି ଜାଣିଛ, ଏ ଜିନିଷଟି କେଉଁଥିରୁ ତିଆରି ହୁଏ ?"

ରେଣୁ ଓ କୁମାର ବୋଲକି ମାରିଲାଭଳି ଅଜାଙ୍କୁ ଅନାଇ ରହିଲେ ।

ଅଜା ହସି ହସି କହିଲେ, "ଏହି ଅଦ୍ଭୁତ ଚିନିଟି ପୁଣି ତିଆରି ହୁଏ ଦୁର୍ଗନ୍ଧ ଆଲକାତରାରୁ ।"

"କଣ, ଆଲକାତରାରୁ ! ସେହି କଳା କଳା ଦୁର୍ଗନ୍ଧ ବଦଳିଆ ଜିନିଷ, ଯାହାକୁ ଝରକା ଆଉରେ ଲଗାନ୍ତି ?" କୁମାର ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟ ହୋଇ ପଚାରିଲା ।

"ହଁ, ବାବା, ସେହି ଆଲକାତରା । ତାରିଭିତରୁ ତ ହଜାର ହଜାର ଜିନିଷ ବାହାରୁଛି । ହେଉ, ଆଜି ଯାଅ, ଆଉ ଦିନେ ସେକଥା କହିବି ।"

"କିନ୍ତୁ କାଲି ଆମକୁ କାଗଜ କଥା କହିବ ନିଶ୍ଚୟ ଅଜା !"

ଏତିକି କହି ଦୁହେଁ ହାତ ଧରାଧରି ହୋଇ ବୋଉ ପାଖକୁ ଦୌଡ଼ି ପଳାଇଲେ ।



ପ୍ରିଣ୍ଟର—ଶ୍ରୀ ଜୟନ୍ତ ଷାଠିଆ
ଶ୍ରୀ ରାଧାନାଥ କୋ-ଅପରେଟିଭ ପ୍ରେସ, କଟକ—୨



ପ୍ରଚ୍ଛଦପଟ ମୁଦ୍ରଣ : ମନମୋହନ ପ୍ରେସ, କଟକ-୨